هنر آشپزی





www.Ghaemiyeh.com
www.Ghaemiyeh.org
www.Ghaemiyeh.net
www.Ghaemiyeh.ir

هنر آشپزی

مشخصات کتاب

سرشناسه:مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان،1390
عنوان و نام پدیدآور:هنر آشپزی/ واحد تحقیقات مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان
مشخصات نشر:اصفهان:مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان ۱۳۹0.
مشخصات ظاهری:نرم افزار تلفن همراه و رایانه
موضوع : آشپزی .
موضوع : آشپزی ایرانی .
موضوع : غذاهای سالم .
رده بندی کنگره : TX۷۲۵/آ۱س۷۵ ۱۳۸۵
رده بندی دیویی : ۶۴۱/۵

آبگوشت ها

آبگوشت بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب6پیمانه
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
نخود150گرم
بادمجان2عدد
گوشت دنبه دار0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
آبگوشت بادمجان گوشت را به همراه پیاز، نخود (خیس شده)، آب، نمک و فلفل روی شعله ملایم می پزیم. زمانی که گوشت کاملاُ پخت بادمجان ها را سرخ کرده و به آن اضافه می کنیم. رب گوجه را 10 دقیقه قبل از اینکه غذا را از روی شعله گاز برداریم به آبگوشت اضافه می کنیم.

آبگوشت بزباش

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
لیمو عمانی3عدد
آب6پیمانه
پیاز1عدد
سبزی قورمه100گرم
سیب زمینی1عدد
نخود200گرم
لوبیا چیتی100گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 زمانی که مواد پختند، سیب زمینی و لیمو عمانی را می افزاییم. نیم ساعت بعد آبگوشت آماده است.
آبگوشت بزباش نخود، لوبیا، گوشت، پیاز، آب، نمک و فلفل را در ظرفی ریخته، می گذاریم بپزند. سبزی را در روغن سرخ کرده و به مواد درون قابلمه اضافه می کنیم. البته نخود و لوبیا را باید از شب قبل خیس کرد.

آبگوشت ترشاله

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
گوجه فرنگی3عدد
برگه قیس0.5پیمانه
پیاز1عدد
نخود0.5پیمانه
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت ترشاله گوشت، نخود از قبل خیس شده، نمک و فلفل را به همراه 6 پیمانه آب می پزیم. بعد از پخته شدن گوجه، برگه قیسی را اضافه کرده، مجدداً روی حرارت می گذاریم تا پخته شوند و آبگوشت جا بیافتد.

آبگوشت رب انار

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
شنبلیله خشک1قاشق سوپخوری
رب انار2قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
پیاز3عدد
آرد2قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
آبگوشت رب انار ابتدا پیاز را با روغن سرخ کرده، سپس آرد و شنبلیله را نیز به پیاز اضافه کرده و تفت می دهیم. بعد این مواد را به همراه 3 پیمانه آب، نمک و فلفل روی حرارت می گذاریم.
تخم مرغها را شکسته، خوب مخلوط می کنیم، بعد کم کم به مواد قبل افزوده و مرتب هم می زنیم. رب انار را نیز در آخر اضافه می کنیم.

آبگوشت ساده

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب6پیمانه
لیمو عمانی3عدد
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
سیب زمینی3عدد
نخود100گرم
لوبیا سفید100گرم
گوشت750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت ساده نخود و لوبیا را از قبل خیس می کنیم. گوشت، پیاز و آب را روی حرارت می گذاریم. زمانیکه گوشت نیم پز شد، نخود و لوبیا را اضافه کرده تا کاملاٌ بپزند. بعد سیب زمینی، لیمو عمانی، نمک، فلفل و زردچوبه را اضافه کرده و تا پخته شدن سیب زمینی صبر می کنیم. در آخر رب گوجه را اضافه می کنیم. 15 دقیقه بعد آبگوشت ما حاضر است.

آبگوشت فوری

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
هویج3عدد
سیب زمینی5عدد
پیاز1عدد
جعفری0مقداری
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت فوری گوشت را با پیاز و 6 پیمانه آب می پزیم. بعد از پخته شدن سیب زمینی، هویج، جعفری، نمک، فلفل و ادویه را اضافه می کنیم. پس از 20 دقیقه رب گوجه را می ریزیم. بعد از 5 دقیقه آبگوشت حاضر است. در صورت تمایل، می توانیم برای چاشنی از لیمو عمانی استفاده کنیم.

آبگوشت قورمه سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
لیمو عمانی2عدد
پیاز1عدد
لپه100گرم
سبزی قورمه200گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت قورمه سبزی گوشت و پیاز را با روغن تفت داده، به همراه لپه و 6 پیمانه آب می گذاریم تا کاملاً پخته شود. 15 دقیقه بعد آبگوشت حاضر است. بعد از پخته شدن مواد سبزی قورمه، لیمو عمانی، نمک و فلفل را اضافه می کنیم.

آبگوشت گندم

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
گوجه فرنگی2عدد
پیاز1عدد
سیب زمینی2عدد
نخود150گرم
گندم پوست کنده150گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 نیم ساعت بعد آبگوشت گندم آماده است. سیب زمینی، گوجه، نمک و فلفل را پس از پخته شدن مواد قبلی اضافه می کنیم. ابتدا گوشت، نخود، گندم، پیاز و آب را روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شوند.
آبگوشت گندم گندم و نخود را باید از قبل خیس کنیم.

آبگوشت لپه

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
لیمو عمانی3عدد
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
سیب زمینی4عدد
گوشت750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از پخته شدن گوشت، سیب زمینی، رب گوجه فرنگی و لیمو عمانی را اضافه کرده، پس از پخته شدن سیب زمینی آبگوشت آماده است. سپس به آن نمک و فلفل، زردچوبه و آب اضافه کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا خوب پخته شوند.
آبگوشت لپه گوشت و پیاز را با روغن تفت داده، لپه را نیز به مدت 3 دقیقه تفت می دهیم.

آبگوشت لوبیا سفید

مواد لازم

دارچین0به مقدار کافی
زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
پیاز2عدد
لوبیا سفید1پیمانه
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از پخته شدن زردچوبه و دارچین را نیز اضافه کرده، پس از 10 دقیقه آبگوشت آماده است.
آبگوشت لوبیا سفید گوشت، لوبیا، پیاز، نمک را به همراه 6 پیمانه آب روی حرارت ملایم می پزیم

آبگوشت لیمو

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
لیمو عمانی3عدد
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
سیب زمینی4عدد
نخود150گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس سیب زمینی را به همراه لیمو عمانی، رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل به آبگوشت اضافه می کنیم.
آبگوشت لیمو ابتدا نخود را با پیاز می کوبیم. بعد گوشت، زردچوبه و آب را به آن اضافه کرده، می گذاریم نیم پز شوند. 1 ساعت بعد آبگوشت ما آماده است.

آبگوشت میوه خشک

مواد لازم

آبغوره1قاشق سوپخوری
آلو بخارا0به مقدار کافی
زرد آلو0به مقدار کافی
قیسی0به مقدار کافی
برگ هلو0به مقدار کافی
چغندر قند1عدد
لوبیا چیتی100گرم
نخود100گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت میوه خشک ابتدا گوشت، نخود و لوبیا را با 8 پیمانه آب می پزیم. در آخر آبغوره را اضافه کرده و آبگوشت را سرو می کنیم. بعد از پخته شدن چغندر خرد شده، برگ هلو، قیسی، زردآلو و آلو بخارا را اضافه کرده و می گذاریم تا آبگوشت جا بیافتد.

آبگوشت نخود و لوبیا

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب6پیمانه
سیب زمینی2عدد
پیاز1عدد
نخود200گرم
لوبیا قرمز100گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
آبگوشت نخود و لوبیا گوشت را به همراه نخود و لوبیا قرمز از قبل خیس شده، پیاز، آب و نمک می پزیم. بعد از پخته شدن، سیب زمینی، زردچوبه و فلفل را اضافه کرده، بعد از 15 دقیقه آبگوشت آماده است.

آبگوشت کرمانی

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
خرمای خشک100گرم
مغز گردو200گرم
سیب زمینی5عدد
پیاز2عدد
جعفری30گرم
شنبلیله50گرم
ترخان100گرم
ترشاله100گرم
به2عدد
لوبیا چیتی200گرم
نخود200گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 گوشت، لوبیا چیتی، به، ترشاله، خرما خشک و مغز گردو را نیز در قابلمه می ریزیم. وقتی مواد نیم پز شدند سیب زمینیها را اضافه کرده، ترخان، شنبلیله و جعفری را در روغن تفت داده و به مواد قبلی می افزاییم.
آبگوشت کرمانی نخود و پیاز کوبیده شده را به آب جوش اضافه می کنیم.
یک ساعت و نیم بعد آبگوشت حاضر است.

آبگوشت کله پاچه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب6پیمانه
سرکه3قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
سیب زمینی4عدد
پیاز1عدد
نخود200گرم
کله و پاچه گوسفند1دست

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت کله پاچه نخود را از قبل خیس می کنیم. 2 عدد سیب زمینی، پیاز، نخود، آب، نمک و فلفل را به همراه کله و پاچه به مدت 4 ساعت می گذاریم تا بپزد. کله و پاچه آماده شده را با جعفری تزئین کرده و از سرکه یا آبلیمو برای چاشنی آن استفاده می کنیم. بعد از اینکه خوب پخت، بقیه سیب زمینی را اضافه کرده و می گذاریم نیم ساعت دیگر بپزد.

آبگوشت کله جوش

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن200گرم
کشک1کیلو
پودر گردو2قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
نعناع1قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت کله جوش ابتدا پیاز را با روغن سرخ می کنیم. نعناع داغ را موقع سرو به کله جوش اضافه می کنیم. در صورت تمایل می توانیم یک عدد تخم مرغ زده شده را در آخر پخت اضافه کنیم. بعد پودر گردو، 2 پیمانه آب، نمک، فلفل و زردچوبه را به پیاز داغ اضافه می کنیم. بعد از اینکه این مواد چند جوش زدند، کشک را نیز می ریزیم.

آش ها

آش آلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
زرد چوبه1قاشق سوپخوری
آب6پیمانه
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
لپه100گرم
آلو1.5کیلو
پیاز3عدد
سبزی آش1کیلو
برنج200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از 2 ساعت زردچوبه، نمک و فلفل را نیز اضافه می کنیم. پیازها را در روغن سرخ کرده، سپس به همراه آلو به مواد قبل می افزاییم. آش آماده است. از نعناع داغ و پیاز برای تزئین می توانیم استفاده کنیم.
آش آلو لپه، سبزی و برنج را با مقداری آب می پزیم.

آش آماج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
آب5پیمانه
آرد400گرم
لوبیا100گرم
عدس100گرم
پیاز3عدد
اسفناج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 این کار را تا وقتی تکرار می کنیم تا آرد به شکل دانه های ریز در آید. در این بین، دانه های آرد را نیز کم کم به آش افزوده و هم می زنیم.
آش آماج آرد را روی یک سینی می ریزیم و کم کم به آن آب اضافه کرده و با کف دست مالش می دهیم. بعد از اینکه لعاب انداخت آش حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. پیازها را در روغن سرخ کرده، به همراه نمک و فلفل به مواد اضافه می کنیم. اسفناج را به عدس و لوبیای پخته شده اضافه کرده و می گذاریم با هم بپزند.

آش انار

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب8پیمانه
روغن100گرم
زرد چوبه2قاشق مربا خوری
پیاز3عدد
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
برنج250گرم
چغندر قند0.5کیلو
لپه150گرم
رب انار100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از 2 ساعت آش آماده است. برای تزئین آن از نعناع داغ و پیاز داغ استفاده می کنیم. پیاز داغ، نعناع، برنج، رب انار، زردچوبه و نمک و فلفل را به لپه و چغندر می افزاییم. در این فاصله، پیازها را خرد کرده و با روغن سرخ می کنیم. بعد چغندر را خرد کرده، به لپه اضافه می کنیم. آش انار لپه را با آب می پزیم.

آش بلغور گندم

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
سبزی آش1کیلو
لوبیا قرمز150گرم
برنج300گرم
بلغور گندم300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آش بلغور گندم لوبیا را از شب قبل و بلغور و برنج را 2 ساعت زودتر می خیسانیم. پیازها را با روغن سرخ کرده، به آش می افزاییم و می گذاریم آش کاملاٌ جا بیافتد. برای تزئین از نعناع داغ استفاده می کنیم.
ابتدا لوبیا قرمز را روی حرارت می گذاریم. بعد از یک ساعت بلغور، برنج، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم.

آش جو - نوع اول

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
زرد چوبه2قاشق سوپخوری
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
عدس0.5پیمانه
لوبیا0.5پیمانه
نخود0.5پیمانه
اسفناج500گرم
برنج1پیمانه
کشک ساییده2.5پیمانه
پیاز4عدد
سبزی آش0.5کیلو
جو پوست کنده1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 روز بعد با 8 پیمانه آب می پزیم. بعد از حاضر شدن کشک را به آش اضافه کرده و روی آش را با پیاز داغ و نعناع داغ تزئین می کنیم.
آش باید یک ساعت و نیم دیگر بپزد و لعاب بیاندازد. زردچوبه، نمک و فلفل را نیز می افزاییم. پیازها را خلال کرده و با روغن سرخ می کنیم.
آش جو - نوع اول حبوبات را یک روز زودتر خیس می کنیم. بعد از یک ساعت برنج و جو، و پس از نیم ساعت دیگر سبزیهای خرد شده و پیاز داغ را به حبوبات اضافه می کنیم.

آش جو - نوع دوم

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب8پیمانه
کره50گرم
مغز بادام کوبیده100گرم
سبزی1کیلو
جو پوست کنده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 این آش باید تا وقتی روی حرارت بماند که مواد آن کاملاٌ نرم و آب آن غلیظ شود می توانیم برای چاشنی از آبلیمو استفاده کنیم.
بعد از حدود یک ساعت سبزی (اسفناج، گشنیز) را به همراه مغز بادام، کره، نمک و فلفل به جو اضافه می کنیم.
آش جو - نوع دوم جو را با آب روی شعله ملایم می پزیم.

آش حبوبات

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
سبزی آش1کیلو
لیمو خشک5عدد
پیاز3عدد
لپه2پیمانه
لوبیا چشم بلبلی2پیمانه
لوبیا چیتی2پیمانه
ماش2پیمانه
عدس2پیمانه
برنج1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 حبوبات را نیز در این مرحله اضافه می کنیم. بعد از نیم پز شدن حبوبات لیمو خشک و سبزی را نیز به آنها اضافه می کنیم، حرارت را کم کرده و می گذاریم آش کاملاً جا بیافتد. سپس رب گوجه، نمک و فلفل و ادویه را به آن اضافه می کنیم. پیازها را خرد کرده با روغن تفت می دهیم. آش حبوبات را از شب قبل خیس می کنیم.

آش رشته

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب8پیمانه
زرد چوبه2قاشق مربا خوری
کشک ساییده3پیمانه
نعناع خشک3قاشق مربا خوری
روغن6قاشق مربا خوری
رشته آش400گرم
پیاز3عدد
سبزی آش500گرم
نخود100گرم
لوبیا چیتی100گرم
عدس100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 در این فاصله پیازها را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم و پیاز داغ را با زردچوبه، نمک و فلفل به آش اضافه می کنیم. بعد از یک ساعت عدس را نیز اضافه می کنیم. بعد از پخته شدن مواد، رشته را نیز به آنها افزوده و می گذاریم تا رشته نیز خوب بپزد. روی آش را با نعناع داغ، پیاز . کشک تزئین می کنیم. بعد از این مدت لوبیا چیتی و نخود را با آب می پزیم.
آش رشته حبوبات را به مدت 10 ساعت خیس می کنیم.

آش شله قلمکار

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن150گرم
نعناع خشک2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
اسفناج500گرم
برگ چغندر500گرم
سبزی آش2کیلو
گوشت1کیلو
برنج200گرم
عدس100گرم
نخود200گرم
لوبیا چیتی150گرم
لوبیا قرمز200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
آش شله قلمکار حبوبات را از شب قبل خیس می کنیم. روز بعد حبوبات را می پزیم. بعد از نیم پز شدن حبوبات، سبزی، برنج، نمک و فلفل و ادویه را به آن می افراییم. پیازها را خرد کرده و پس از سرخ شدن به آش اضافه می کنیم. نعناع داغ را درست کرده و برای تزئین استفاده می کنیم.
گوشت را بعد از پخته شدن چرخ کرده و به مواد آش اضافه می کنیم تا همگی با هم بپزند. گوشت را هم تکه تکه کرده و جداگانه می پزیم.

آش شوربا

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب4پیمانه
نان بیات500گرم
کره50گرم
زرده تخم مرغ2عدد
شیر0.25پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آش شوربا نان را با آب، نمک و فلفل روی حرارت ملایم می گذاریم تا تکه های نان نرم شوند. زرده تخم مرغ را با شیر مخلوط کرده به پوره نان اضافه می کنیم و روی حرارت کم مرتب هم می زنیم. در آخر کره را افزوده و چاشنی دلخواه را می ریزیم. نان له شده را به وسیله مخلوط کن به صورت پوره ای صاف و یکدست در می آوریم.

آش شکمبه گوسفند

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
آبغوره4قاشق مربا خوری
شکمبه2عدد
پیاز4عدد
ماش1پیمانه
لوبیا چشم بلبلی1پیمانه
برنج1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس حبوبات نیم پز شده را به آنها اضافه کرده و با شعله ملایم می پزیم. برای چاشنی از آبغوره استفاده می کنیم.
آش شکمبه گوسفند شکمبه را به تکه های کوچک تقسیم کرده، با پیاز داغ، رب گوجه، نمک و فلفل و ادویه سرخ می کنیم.

آش گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب7پیمانه
روغن3قاشق سوپخوری
نعناع1قاشق سوپخوری
پیاز3عدد
برنج500گرم
سبزی آش1کیلو
گوشت چرخ کرده500گرم
لوبیا250گرم
گوجه فرنگی2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
آش گوجه فرنگی لوبیا را از شب قبل خیس می کنیم. در آخر پیاز داغ را داخل آش ریخته، پس از یک ساعت آش را سرو می کنیم. پس از نیم پز شدن، سبزی خرد شده را به آنها می افزاییم. پس از حدود 2 ساعت گوجه فرنگی خرد شده، نمک و فلفل را به آش اضافه می کنیم.
گوشت، لوبیا و برنج را با آب می پزیم.

آش ماست

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زرد چوبه1قاشق مربا خوری
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
آب10پیمانه
روغن4قاشق سوپخوری
پیاز4قاشق سوپخوری
ماست1کیلو
لپه100گرم
سبزیهای معطر1کیلو
برنج200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 لپه، برنج، سبزی، پیاز، نمک و فلفل را با 10 پیمانه آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شوند. از نعناغ داغ و زردچوبه برای تزئین آش استفاده می کنیم. وقتی آش پخت، حرارت را خاموش کرده، بعد از کمی خنک شدن آش، ماست را به آن اضافه می کنیم.
آش ماست پیازها را خلال کرده و با روغن سرخ می کنیم.

آش ماش

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زرد چوبه2قاشق مربا خوری
آب10پیمانه
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
روغن4قاشق سوپخوری
پیاز5عدد
کلم1کیلو
برنج100گرم
سبزی1کیلو
ماش300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بعد از پخته شدن از نعناغ خشک برای تزئین استفاده می کنیم. برنج را به همراه سبزی (تره، شوید، ترخون، مرزه) و کلم (شلغم) داخل قابلمه می ریزیم. آش باید حدود 2 ساعت روی حرارت ملایم گذاشته شود تا خوب پخته شود و لعاب بیاندازد. پس از جوش آمدن 5 پیمانه آب گرم به آن اضافه کرده و حرارت را کم می کنیم. پیاز داغ و زردچوبه و نمک و فلفل را نیز به مواد می افزاییم.
آش ماش ابتدا ماش را با 5 پیمانه آب روی شعله زیاد قرار می دهیم.

آش میوه

مواد لازم

گلپر0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
گوجه سبز500گرم
زرد آلو500گرم
آلبالو500گرم
پیاز3عدد
چغندر قند2عدد
سبزی آش1.5کیلو
بلغور گندم3قاشق سوپخوری
لوبیا قرمز0.5پیمانه
نخود0.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 سبزی و پیاز داغ را با هم به مواد قبل اضافه می کنیم. هسته میوه ها را گرفته، یک ساعت و نیم پس از اینکه آش روی حرارت ملایم جوشید، میوه ها را نیز به آن می افراییم. در این بین چغندر را خرد کرده، داخل قابلمه می ریزیم. ابتدا حبوبات را با 8 پیمانه آب روی شعله قرار می دهیم. حدود نیم ساعت بعد آش حاضر است و در صورت تمایل می توانیم روی آش را با نعناع داغ تزئین کنیم.
آش میوه نخود، لوبیا قرمز و بلغور گندم را چند ساعت زودتر خیس می کنیم. سپس نمک، فلفل و گلپر را به آش اضافه می کنیم.

آش کدو حلوایی

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
نعناع خشک0.5قاشق سوپخوری
آبلیمو0.5پیمانه
پیاز1عدد
برنج200گرم
عدس200گرم
کدو حلوایی2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد برنج را نیز اضافه می کنیم تا پخته شود.
آش کدو حلوایی پیاز را رنده کرده، با عدس، نمک وآب روی حرات ملایم می پزیم. نعناع داغ درست شده را روی آش می ریزیم و آش را سرو می کنیم. کدو حلوایی را نیز اضافه کرده، پس از 20 دقیقه، آبلیمو، فلفل و روغن را هم می افزاییم و تا پخته شدن آش صبر می کنیم.

آش کلم قمری

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
زرد چوبه1قاشق مربا خوری
روغن5قاشق سوپخوری
پیاز3عدد
برنج2پیمانه
عدس2پیمانه
کلم قمری1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 کلم قمری را به صورت نگینی خرد می کنیم و پس از نیم پز شدن عدس به همراه پیاز داغ به آش اضافه می کنیم.
آش کلم قمری برنج و عدس را از شب قبل خیس می کنیم. روز بعد آنها را به همراه 6 پیمانه آب می پزیم. نمک، فلفل و زردچوبه را نیز اضافه کرده، به مدت 2 ساعت مواد را با هم می پزیم تا کاملاً پخته شوند و لعاب بیاندازند. برای تزئین از نعناع خشک و پیاز داغ استفاده می کنیم. آش شلغم نیز به همین روش پخته می شود، با این تفاوت که به جای کلم قمری از شلغم استفاده می کنیم.

اردورها

اردور بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن150گرم
کالباس150گرم
جعفری100گرم
قارچ100گرم
گوجه فرنگی2عدد
بادمجان4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
اردور بادمجان بادمجانها را پوست گرفته و در روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی، کالباس، قارچ و جعفری را خرد کرده و به همراه نمک و فلفل در شکم بادمجان ها جای دهید. سپس بادمجانها را در سینی قرار داده و به مدت 30 دقیقه و با حرارت 300 درجه سانتیگراد در فر قرار می دهیم تا مغز پخت شوند.

اردور تن ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
سس مایونز2قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
گوجه فرنگی2عدد
تخم مرغ4عدد
تن ماهی1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
اردور تن ماهی تخم مرغها را آب پز کرده، رنده می کنیم و با تن ماهی، جعفری خرد شده، آبلیمو، سس مایونز، نمک و فلفل مخلوط کرده و در دیس می کشیم و با حلقه های گوجه فرنگی آنرا تزئین می کنیم.

اردور سوسیس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی2عدد
جعفری100گرم
کرفس100گرم
سوسیس کوکتل8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
اردور سوسیس کرفس را آب پز کرده و با جعفری و گوجه فرنگی در روغن سرخ می کنیم. سوسیس ها را حلقه کرده و در روغن تفت می دهیم. سپس همه این مواد را به همراه نمک و فلفل و روغن در ظرفی ریخته و دم می گذاریم. بعد از حدود 30 دقیقه اردور ما حاضر است و می توان آنرا سرو کرد.

اردور سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز2قاشق سوپخوری
کره200گرم
پنیر150گرم
جعفری100گرم
گوجه فرنگی3عدد
سیب زمینی4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس روی حرارت ملایم دم می گذاریم. پس از آماده شدن سس مایونز را نیز اضافه می کنیم.این اردور را با جعفری تزئین می کنیم. در ظرفی کره و کمی آب ریخته و گوجه فرنگی ها را در آن می چینیم و روی آن سیب زمینی می چینیم و این کار را تا تمام شدن مواد ادامه می دهیم. لایه آخر پنیر رنده شده و نمک و فلفل می ریزیم.
اردور سیب زمینی سیب زمینی ها را آب پز کرده، حلقه حلقه می کنیم. گوجه فرنگی ها را نیز حلقه حلقه می کنیم.

املت ها

املت اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
تخم مرغ4عدد
اسفناج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
املت اسفناج اسفناج را خرد کرده و با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا آب آن تبخیر شده و بپزد. بعد تخم مرغها، نمک و فلفل را به آن افزوده و در ظرف را می گذاریم و ظرف املت را درون آب داغ روی حرارت می گذاریم. بعد از حدود نیم ساعت املت آماده است.

املت ایتالیایی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
سبزی معطر2فنجان
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد سبزیهای(نعناع، ترخون، گشنیز، جعفری) خرد شده و نمک و فلفل را اضافه کرده و به هم زدن خود ادامه می دهیم.
املت ایتالیایی تخم مرغ ها را تا حدی می زنیم که سفیده و زرده آن ها با هم مخلوط شوند. وقتی زیر املت برشته شد، با چنگال املت را برمی گردانیم تا روی آن نیز برشته شود. بعد املت را سرو می کنیم. روغن زیتون را در ماهیتابه ریخته و بعد از داغ شدن، مایه املت را می ریزیم.

املت برگ کلم

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خامه2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ4عدد
روغن100گرم
کلم250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 تخم مرغها را با نیمی از خامه و نمک و فلفل مخلوط کرده، روی کلم می ریزیم. حرارت را کم می کنیم تا املت پخته شود و دو طرفش برشته گردد. در آخر، هنگام سرو املت بقیه خامه را روی آن می ریزیم. املت برگ کلم برگ کلم را کاملاً ریز کرده، با پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم.

املت پنیر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن100گرم
آرد سفید0.5قاشق سوپخوری
پنیر200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
املت پنیر تخم مرغها را با آرد، نمک و فلفل مخلوط کرده و در کره یا روغن داغ می ریزیم. قبل از اینکه تخم مرغها خودشان را بگیرند پنیر رنده شده را به آن اضافه می کنیم.

املت تخم مرغ با شیر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون1پیمانه
جعفری3قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی4عدد
پنیر1پیمانه
تخم مرغ10عدد
شیر100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
املت تخم مرغ با شیر گوجه فرنگی و جعفری خرد شده، نمک و فلفل را در روغن زیتون تفت می دهیم. تخم مرغها را با شیر مخلوط کرده و در ماهیتابه دیگری می ریزیم و حدود 2 دقیقه بعد مخلوط اول را به آن می افزاییم و حرارت را کم می کنیم تا املت بپزد. بعد از آماده شدن املت را در دیس کشیده، با چاقو آنرا به شکل کباب می بریم و روی آن را با پنیر رنده شده و کمی جعفری تزئین می کنیم.

املت جعفری

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
جعفری500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
املت جعفری تخم مرغ، نمک و فلفل را با جعفری خرد شده هم می زنیم تا مخلوط شوند. بعد این مایه را در روغن داغ ریخته، پس از اینکه کمی املت خودش را گرفت، حرارت را کم می کنیم تا املت کاملاً پخته شود. دو طرف این املت باید برشته شود.

املت جوجه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
آب1پیمانه
روغن250گرم
پیاز3عدد
تخم مرغ3عدد
جوجه500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد زعفران و کمی آب به آن اضافه می کنیم. بعد از اینکه آب آن تبخیر شد، تخم مرغهای زده شده را به آن می افزاییم و هم می زنیم. سپس آن را چرخ کرده و به همراه پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم.
املت جوجه جوجه را سرخ کرده با آب، نمک و فلفل می پزیم.
وقتی یک طرف املت پخته شد، آنرا برمی گردانیم تا طرف دیگرش هم پخته شود.

املت سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی1عدد
تخم مرغ4عدد
سبزی100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 و مایه املت را در روغن داغ می ریزیم. پس از 3 الی 4 دقیقه املت حاضر است و می توان آن را با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرد.
املت سبزی سبزی(جعفری، ریحان، ترخان) خرد شده را با تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط کرده و هم می زنیم.

املت سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
پیازچه10عدد
تخم مرغ4عدد
سیب زمینی4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پیازچه های خرد شده، تخم مرغ، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم. املت سیب زمینی سیب زمینی ها را ریز خرد کرده و با روغن سرخ می کنیم. بعد از اینکه تخم مرغ سفت شد، املت آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

املت شير

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
کره150گرم
شکر0.5پیمانه
خلال هویج50گرم
خلال بادام50گرم
تخم مرغ8عدد
شیر10قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
املت شیر ابتدا تخم مرغها را با نمک می زنیم. سپس شیر را اضافه کرده و باز می زنیم. بعد شکر را اضافه کرده و مایه املت را در کره داغ می ریزیم و حرارت را کم می کنیم تا املت بپزد. هنگام سرو املت خلال بادام و هویج را روی آن می ریزیم.

املت فرانسوی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره3قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 برای خوشمزه شدن این املت می توان سبزیهای معطر و قارچ به مایه آن افزود.
املت فرانسوی تخم مرغها را می زنیم تا زرده و سفیده آن با هم مخلوط شوند.
2 قاشق کره در ماهیتابه ریخته، پس از داغ شدن مایه املت را در آن می ریزیم. وقتی املت برشته شد، آنرا برمی گردانیم تا طرف دیگرش هم برشته شود. هنگام سرو می توان روی املت را با باقیمانده کره چرب کرد.

املت فلفل سبز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن250گرم
گوجه فرنگی750گرم
تخم مرغ8عدد
پیاز500گرم
فلفل سبز500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بعد تخم مرغها را اضافه می کنیم. وقتی تخم مرغها کمی سفت شد، املت آماده است و می توان آن را سرو کرد.
املت فلفل سبز پیاز، فلفل و گوجه فرنگی را خرد کرده و جداگانه در روغن تفت می دهیم. بعد آنها را با هم مخلوط کرده و به آن نمک، فلفل و مقداری آب می افزاییم و روی حرارت ملایم به مدت 10 دقیقه می پزیم.

املت قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
پیازچه10عدد
تخم مرغ4عدد
قارچ200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
املت قارچ قارچ را خرد کرده، با کمی روغن تفت می دهیم. تخم مرغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به قارچ اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزد. پیازچه ها را هنگام سرو روی املت می ریزیم.

املت گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ4عدد
گوجه فرنگی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر تخم مرغها را شکسته و با مواد دیگر مخلوط می کنیم. پس از سفت شدن تخم مرغ املت آماده است. بعد گوجه فرنگی رنده شده را به همراه نمک، فلفل و ادویه به پیاز سرخ شده اضافه می کنیم و می گذاریم تا آب گوجه فرنگی تبخیر شود. املت گوجه فرنگی پیاز را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم.

املت گوشت و تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
ترخان0.5پیمانه
تخم مرغ6عدد
روغن150گرم
گوشت200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
املت گوشت و تخم مرغ گوشت چرخ شده را با تخم مرغها، نمک و فلفل و ترخان ریز خرد شده مخلوط کرده و کاملاً ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند.
بعد روغن را داغ کرده، مواد املت را در آن می ریزیم و روی حرارت ملایم می پزیم. بعد از پخته شدن یک طرف املت، آنرا برگردانده تا طرف دیگرهم پخته و برشته شود.

املت ماکارونی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
سس گوجه1قاشق سوپخوری
تخم مرغ6عدد
کره150گرم
پنیر کم نمک200گرم
ماکارونی250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 هنگام سرو، روی املت ماکارونی را با پنیر رنده شده تزئین می کنیم. کره را داغ کرده، ماکارونی را با تخم مرغ زده شده، نمک و فلفل و ادویه به کره اضافه می کنیم. حرارت را کم می کنیم تا املت کاملاً پخته شود. املت ماکارونی ماکارونی را با آب و نمک می پزیم و آبکش می کنیم. و سس گوجه را به آن می افزاییم.

املت نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
جعفری خشک1قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
نخود فرنگی350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
املت نخود فرنگی نخود فرنگی را پخته، آبکش می کنیم.
هنگام سرو این املت، جعفری خشک روی آن می پاشیم. تخم مرغ، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و مخلوط می کنیم. پس از داغ شدن روغن مایع، املت را در آن می ریزیم.

املت هويج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شکر2قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
تخم مرغ6عدد
روغن200گرم
هویج750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس تخم مرغ و جعفری را به آن اضافه می کنیم و تا سفت شدن تخم مرغ صبر می کنیم.
جعفری را با تخم مرغ مخلوط می کنیم. روغن را داغ کرده، هویج را در آن می ریزیم. وقتی تخم مرغ سفت شد، املت هویج آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم.
املت هویج هویج حلقه حلقه شده را با شکر، نمک و فلفل و کمی آب روی حرارت ملایم می پزیم.

املت کاهو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خامه4قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ4عدد
روغن100گرم
کاهو300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
املت کاهو برگهای کاهو را خرد کرده، با پیاز خلال شده و نمک و فلفل در روغن تفت می دهیم.
بعد تخم مرغها را همراه نیمی از خامه زده و روی کاهو می ریزیم و می گذاریم دو طرف املت برشته شود.
هنگام سرو این املت بقیه خامه را روی آن می ریزیم.

املت کدو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ4عدد
کدو6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
املت کدو کدوها را ریز خرد کرده، با پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم. بعد از حدود 5 دقیقه املت آماده است و می توان آن را سرو کرد.
بعد تخم مرغها را به همراه نمک و فلفل به آن اضافه کرده و هم می زنیم.

بستنی ها

بستنی آلبالو

مواد لازم

شکر500گرم
آب آلبالو250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی آلبالو آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود.
سپس آب آلبالو را اضافه کرده و می گذاریم چند جوش دیگر بزنند. بعد از سرد شدن مواد بستنی را در قالبهای دلخواه ریخته و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی آناناس

مواد لازم

آب0.5پیمانه
سفیده تخم مرغ2عدد
خامه150گرم
شکر50گرم
آناناس500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی آناناس آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا شکر حل شود.
آناناس را چرخ کرده، به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم تا سرد شود.
سپس در ظرفی ریخته و در فریزر می گذاریم. پس از یک ساعت از فریزر در آورده، آنرا در ظرف دیگری می ریزیم و خوب هم می زنیم.
خامه و سفیده تخم مرغ را نیز به آن اضافه کرده، پس از اینکه تمامی مواد با هم مخلوط شدند، در ظرف مخصوص بستنی ریخته و به مدت 3 ساعت در فریزر می گذاریم.
در زمانیکه مواد بستنی در فریزر است چندین بار آنرا هم می زنیم تا یخ بزند و بصورت بستنی در آید.

بستنی بادامی

مواد لازم

نمک1.5قاشق چایخوری
اسانس لیمو1قاشق سوپخوری
آرد سفید3قاشق سوپخوری
پودر بادام1.5پیمانه
شکر3پیمانه
خامه4پیمانه
شیر4پیمانه
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی بادامی تخم مرغ، شیر، شکر، آرد و نمک را با هم زن خوب مخلوط می کنیم. سپس این مواد را روی حرارت بسیار ملایم می گذاریم تا دیواره ظرف کمی گرم شود.
بعد خامه، پودر بادام و اسانس لیمو را با هم مخلوط کرده و به مواد قبل اضافه می کنیم. مواد بستنی را در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی پرتقالی

مواد لازم

مغز بادام کوبیده100گرم
خامه500گرم
شکر200گرم
زرده تخم مرغ3عدد
پرتقال15عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی پرتقالی 12 پرتقال را آب گرفته و 3 عدد را از دو پوست در می آوریم و ریز خرد می کنیم.
سپس تخم مرغ، شکر و خامه را به آب پرتقال و پوره پرتقال اضافه کرده و خوب هم می زنیم تا با هم مخلوط شوند. در آخر مواد بستنی را در ظرف مخصوص ریخته و مغز بادام را روی آن می پاشیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی توت فرنگی

مواد لازم

شکر500گرم
آب پرتقال0.5پیمانه
توت فرنگی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی توت فرنگی توت فرنگی را در مخلوط کن، مخلوط کرده و سپس آب پرتقال و شکر را به آن می افزاییم و هم می زنیم.
بعد آنرا در ظرف مخصوص بستنی می ریزیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد.

بستنی سیب

مواد لازم

گلاب100گرم
شکر1کیلو
سیب1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی سیب سیب را پوست گرفته، رنده می کنیم. سیب رنده شده را با کمی آب روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند.
بعد شکر و گلاب را به آن اضافه کرده و خوب هم می زنیم. در این مرحله مایع بستنی را از روی حرارت برداشته، پس از سرد شدن، در ظرف مخصوص بستنی می ریزیم و در فریزر قرار می دهیم تا خود را بگیرد.

بستنی شکلاتی

مواد لازم

شیر1لیتر
تخم مرغ10عدد
شکر500گرم
کاکائو200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آنرا از روی حرارت برداشته و پس از سرد شدن در ظرف مخصوص بستنی می ریزیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد. بستنی شکلاتی کاکائو را در کمی آب حل کرده و به همراه شیر و شکر و تخم مرغ روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.

بستنی قهوه

مواد لازم

پودر قهوه2قاشق سوپخوری
شکر75گرم
خامه400گرم
شیر غلیظ500گرم
شیر500گرم
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی قهوه شیر، شکر، تخم مرغ و قهوه را با هم مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزنند.
سپس آنرا در ظرف می ریزیم و پس از سرد شدن در فریزر قرار می دهیم. بعد از یک ساعت شیر غلیظ را با مواد بستنی خوب مخلوط کرده و مجدداً در فریزر می گذاریم تا سفت شود.
سپس مجدّداً آن را بیرون آورده، خامه را به آن اضافه می کنیم و هم می زنیم و در فریزر می گذاریم تا خود را بگیرد و بصورت بستنی درآید.

بستنی وانیل و تخم مرغ

مواد لازم

خلال بادام0مقداری
وانیل0.5قاشق چایخوری
شیر500گرم
شکر200گرم
خامه200گرم
زرده تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بستنی وانیل و تخم مرغ شیر و وانیل را با هم مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم. پس از اینکه شیر یک جوش زد، آنرا از روی حرارت بر می داریم.
زرده تخم مرغ و شکر را با هم مخلوط کرده، شیر را کم کم به زرده تخم مرغ اضافه می کنیم. و خوب هم میزنیم. سپس مایع را روی حرارت ملایم می گذاریم تا شکر ها خوب حل شوند.
در این مدت باید دائماً مایع را هم زد. قبل ار جوش آمدن آنرا از روی حرارت بر می داریم. پس از سرد شدن خامه را به آن اضافه کرده و خوب هم می زنیم.
سپس آنرا در ظرف مخصوص بستنی ریخته و ظرف را در یخ و نمک آنقدر می گردانیم تا بستنی گرفته شود. در آخر خلال بادام را روی بستنی آماده شده می پاشیم.

بستنی وانیلی

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
کارامل0.25پیمانه
شکر0.5پیمانه
شیر2پیمانه
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 لازم به ذکر است که باید هر نیم ساعت مواد بستنی را هم زد تا بستنی آماده شود. بستنی وانیلی وانیل، زرده تخم مرغ و 0.3 شکر را با هم مخلوط کرده و خوب هم می زنیم. شکر باقیمانده را روی حرارت ملایم به صورت کارامل درمی آوریم. شیر را به شکر اضافه کرده، سپس مخلوط تخم مرغ را نیز به آن می افزاییم و هم می زنیم. در این مرحله مایع بستنی را در ظرف مخصوص ریخته و به مدت 5 ساعت در فریزر قرار می دهیم.

فالوده شیرازی

مواد لازم

آبلیمو0مقداری
گلاب0.5پیمانه
آب3.5پیمانه
شیره قند5پیمانه
نشاسته1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از نیم ساعت آنرا از آب در آورده و در یخچال می گذاریم. هنگام سرو کردن آبلیمو و شیره قند روی آن می ریزیم.
طرز تهیه شیره قند:
5 پیمانه شکر را به همراه 2 پیمانه آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس کمی زاغ در محلول انداخته و آنرا از روی حرارت بر می داریم. در آخر گلاب را نیز به شیره قند اضافه می کنیم. فالوده شیرازی نشاسته را با نصف پیمانه آب حل کرده، بقیه آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. وقتی آب جوشید، نشاسته را به آن اضافه می کنیم. و به هم می زنیم و به مدت 15 دقیقه می گذاریم نشاسته بپزد. سپس نشاسته را در دستگاه ریخته و با فشار دادن دستگاه، نشاسته بصورت رشته رشته بیرون آمده و در ظرف آب یخ که در زیر دستگاه قرار داده ایم می ریزد.

بورانی ها

بورانی اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پودر سیر1قاشق چایخوری
روغن50گرم
پیاز3عدد
ماست3پیمانه
اسفناج2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس اسفناج، ماست، پیاز داغ، پودر سیر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، می کوبیم. حال می توانیم بورانی آماده شده را سرو کنیم.
بورانی اسفناج اسفناج را خرد کرده با کمی آب و نمک می پزیم، پیاز را نیز خرد کرده در روغن سرخ می کنیم.

بورانی بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن50گرم
ماست3پیمانه
پیاز3عدد
بادمجان6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
بورانی بادمجان پیازها را خلال کرده، بادمجان ها را حلقه حلقه می کنیم، سپس بادمجان و پیاز را در روغن سرخ می کنیم. بعد آن را با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس پیاز و بادمجان را کوبیده، ماست، نمک و فلفل به آن می افزاییم و خوب مخلوط می کنیم. در این مرحله بورانی آماده است و می توان آن را سرو کرد.

بورانی چغندر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پودر سیر1قاشق چایخوری
نعناع خشک2قاشق مربا خوری
ماست3پیمانه
چغندر1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
بورانی چغندر چغندر پخته شده را رنده کرده و آن را با ماست، نعناع خشک، پودر سیر، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. این بورانی را قبل از سرو کردن در یخچال می گذاریم با سرد شود.

بورانی خیار

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
سیر2حبه
ترخان50گرم
ماست500گرم
خیار500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
بورانی خیار خیار و سیر رنده شده، ترخان ریز شده، نعناع خشک، ماست، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، خوب هم می زنیم. سپس بورانی را سرو می کنیم.

بورانی لوبیا سبز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پودر سیر1قاشق چایخوری
نعناع خشک2قاشق مربا خوری
ماست3پیمانه
لوبیا سبز1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس آن را با ماست، پودر سیر، نعناع خشک و نمک و فلفل کاملاً مخلوط کرده تا یکدست شود. حال می توانیم بورانی را سرو کنیم. بورانی لوبیا سبز لوبیا سبز را خرد کرده، با کمی آب و نمک روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود.

بورانی کدو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پودر سیر1قاشق چایخوری
روغن50گرم
ماست3پیمانه
پیاز3عدد
کدو6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس کدو و پیاز را کوبیده و با ماست، سیر، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. حال می توانیم بورانی را سرو کنیم.
بورانی کدو پیاز را خلال کرده، کدوها را حلقه حلقه می کنیم. سپس پیاز و کدو را در روغن سرخ کرده، و بعد با کمی آب آن را روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود.

بورانی کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
ماست500گرم
کرفس1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
بورانی کرفس کرفس را با آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس آن را کوبیده و با ماست نمک و فلفل مخلوط می کنیم. در این مرحله بورانی کرفس حاضر است و می توان آن را سرو کرد.

بورانی کنگر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
ماست3پیمانه
کنگر1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس کنگر را با ماست و نمک و فلفل مخلوط کرده و در یخچال می گذاریم تا سرد شود. پس از سرد شدن بورانی را سرو می کنیم.
بورانی کنگر کنگر را تمیز کرده و آن را با آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود.

بیسکویت ها

بیسکویت بادامی یا پسته ای

مواد لازم

پودر پوست پرتقال1قاشق سوپخوری
پسته50گرم
کره80گرم
آرد80گرم
پودر قند60گرم
سفیده تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت بادامی یا پسته ای سفیده های تخم مرغ را به حدی می زنیم که پف کرده و از ظرف جدا نشوند. بعد پودر قند و کره را به آن اضافه کرده و هم می زنیم.
در این مرحله آرد، رنده پوست پرتقال و پسته یا بادام را اضافه کرده، بعد از مخلوط شدن مواد، سینی فر را چرب می کنیم و از مایع با قاشق برداشته و با فاصله در سینی می چینیم و سینی را در فر می گذاریم تا بیسکویت ها برشته شود.

بیسکویت پرتقالی

مواد لازم

پودر پوست پرتقال20گرم
کره0.5پیمانه
پودر قند0.5پیمانه
آرد2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت پرتقالی آرد، کره، پودر قند و رنده پوست پرتقال را با هم مخلوط کرده ورز می دهیم.
سپس خمیر را در سطح صافی پهن کرده با قالب گرد قالب می زنیم و در سینی فر می چینیم و با چنگال سوراخهایی روی آن به وجود می آوریم. این بیسکویت را به مدت 12 دقیقه با حرارت 350 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود.

بيسكويت ديجستيو

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق چایخوری
پودر پوست پرتقال2قاشق سوپخوری
ماست5قاشق سوپخوری
آرد1کیلو
روغن500گرم
پودر قند500گرم
سفیده تخم مرغ7عدد
زرده تخم مرغ5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت دیجستیو زرده تخم مرغ را با پودر قند مخلوط کرده، سپس روغن و سفیده های زده شده را به آن اضافه می کنیم.
در این مرحله رنده پوست پرتقال، ماست، جوش شیرین و وانیل را به مواد قبل افزوده و با دست ورز می دهیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید.
خمیر را در این حالت به مدت 3 ساعت می گذاریم.
بعد از این مدت آنرا با وردنه باز کرده و قالب می زنیم و در سینی فر می چینیم. این بیسکویت را به مدت 10 دقیقه با حرارت 300 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود.

بیسکویت ساده

مواد لازم

جوش شیرین1قاشق مربا خوری
وانیل1قاشق چایخوری
ماست3قاشق سوپخوری
آرد500گرم
روغن250گرم
پودر قند250گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت ساده تخم مرغ ها را با 4/1 (یک چهارم) روغن مخلوط کرده، سپس پودر قند و آرد را به آن اضافه می کنیم و ورز می دهیم.
در این مرحله خمیر را با وردنه باز کرده، قالب می زنیم و به مدت 10 دقیقه با حرارت 300 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود.
خمیر را 10 دقیقه در یخچال می گذاریم.
بعد از این مدت بقیه روغن، ماست، جوش شیرین و وانیل را به خمیر اضافه کرده و ورز می دهیم تا نرم و لطیف شود.

بیسکویت لقمه ای با طعم لیمو

مواد لازم

آبلیمو1قاشق چایخوری
شربت طلایی0مقداری
زنجبیل0مقداری
آرد1پیمانه
کره0.5پیمانه
پودر قند0.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت لقمه ای با طعم لیمو کره، پودر قند و شربت طلایی را روی حرارت ملایم می گذاریم. سپس آرد، زنجبیل و آبلیمو را به مواد قبل اضافه کرده و هم می زنیم تا خامی آرد گرفته شود. بعد آنرا از روی حرارت بر می داریم.
سینی فر را چرب کرده، 1 قاشق چایخوری از مواد را به صورت دایره و با فاصله در سینی می گذاریم. این بیسکویت را به مدت 8 دقیقه با حرارت 350 درجه فارنهایت در فر می گذاریم. بعد از این مدت بیسکویتها را از فر در آورده، بعد از 3-2 دقیقه با دسته چرب شده قاشق چوبی بیسکویت ها را لوله می کنیم و بعد از خنک شدن آنها را سرو می نماییم.

بیسکویت لوله ای

مواد لازم

پوست پرتقال2قاشق سوپخوری
کره250گرم
آرد250گرم
پودر قند250گرم
سفیده تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت لوله ای سفیده های تخم مرغ را به حدی می زنیم که از ظرف جدا نشوند.
بعد کره، پودر قند و وانیل را به آن اضافه کرده بعد از مخلوط شدن، آرد را می افزاییم و با دست ورز می دهیم تا خمیر یکنواخت شود.
این خمیر را در قیف ریخته و در سینی چرب شده به قطر نیم سانتی متر و طول 10 سانتی متر می بریم و به مدت 10 دقیقه با حرارت 280 درجه فارنهایت در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا برشته شود.

بيسكويت مخطط

مواد لازم

آب0مقداری
قهوه1قاشق چایخوری
شکلات30گرم
پودر قند0.5پیمانه
کره0.5پیمانه
آرد2پیمانه
زرده تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت مخطط زرده تخم مرغ، قهوه، پودر قند و کره را با هم مخلوط کرده، خوب هم می زنیم. بعد آرد و کمی آب را به مواد قبل اضافه می کنیم و خمیر را با دست ورز می دهیم.
در این مرحله خمیر را با وردنه باز کرده و قالب می زنیم و در سینی فر چرب شده می چینیم.
این بیسکویت را به مدت 12 دقیقه با حرارت 325 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود. در این فاصله شکلات را روی حرارت غیر مستقیم آب کرده و در قیف می ریزیم و بعد از بیرون آوردن بیسکویتها از فر روی آنها را با شکلات مخطط می کنیم.

بیسکویت مربایی

مواد لازم

مربا0به مقدار دلخواه
بیسکویت ساده0به مقدار دلخواه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت مربایی بیسکویت ساده را طبق دستور گفته شده آماده کرده، بعد از سرد شدن دوتا دوتا روی هم می گذاریم. وسط بیسکویتها را مربا یا مارمالاد می ریزیم.

بیسکویت نخودی

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق چایخوری
آرد نخودچی250گرم
آرد برنج250گرم
آرد250گرم
روغن400گرم
پودر قند400گرم
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت مجدداً آنرا ورز داده و با وردنه باز می کنیم. این خمیر را با کارد به شکل مربع بریده و با چنگال روی آن شکل می اندازیم و در سینی فر می چینیم و به مدت 12 دقیقه با حرارت 300 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود.
بقیه پودر قند را با آردها مخلوط کرده و به همراه روغن به مواد قبل می افزاییم و ورز می دهیم. در این مرحله خمیر را به مدت 24 ساعت در یخچال می گذاریم. بیسکویت نخودی نیمی از پودر قند را به همراه تخم مرغها و جوش شیرین و وانیل می زنیم تا کرم رنگ شود.

بیسکویت کنجدی

مواد لازم

شیر1پیمانه
وانیل1قاشق چایخوری
زعفران1قاشق چایخوری
شیره قند1پیمانه
نشاسته200گرم
کره200گرم
آرد800گرم
کنجد250گرم
پودر قند250گرم
سفیده تخم مرغ1عدد
زرده تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت کنجدی کره، پودر قند و تخم مرغها را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم تا سفید رنگ شود. نشاسته را در شیر سرد حل کرده و به همراه آرد، وانیل به مواد قبل اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم تا خمیر سفت شود.
حال آنرا به مدت 2 ساعت در یخچال می گذاریم.
بعد از این مدت خمیر را پهن کرده، قالب می زنیم. شیره قند و زعفران را با هم مخلوط کرده، با برس روی بیسکویتها می کشیم و روی آن کنجد می پاشیم. این بیسکویت را به مدت 10 دقیقه با حرارت 320 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا برشته شود.

پلو ها

آلبالو پلو

مواد لازم

زعفران2قاشق مربا خوری
روغن0به مقدار کافی
پیاز2عدد
شکر500گرم
گوشت2کیلو
آلبالو1.5کیلو
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آلبالو پلو ابتدا هسته آلبالو را در آورده، با شکر و نصف پیمانه آب می جوشانیم تا غلیظ شود. پیاز را با گوشت یا مرغ پخته، تکه تکه می کنیم. برنج را نیز آبکش می کنیم. آلبالو و گوشت یا مرغ را لا به لای برنج ریخته، زعفران را در آب سرد حل کرده و در 4 گوشه برنج می ریزیم و برنج را دم می کنیم. برای ته دیگ این غذا از نان لواش استفاده می کنیم. می توانیم بدون اینکه به آلبالو شکر اضافه کرده و آنرا بپزیم، این غذا را درست کنیم. یعنی آلبالوی تازه را لابه لای برنج ریخته و برنج را دم کنیم که در این صورت طعم آلبالو پلو ملس می شود.

اسلامبولی پلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران2قاشق مربا خوری
روغن7قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی1.5کیلو
پیاز400گرم
سیب زمینی4عدد
گوشت1کیلو
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 گوجه فرنگی ها را نیز به همراه زعفران به گوشت اضافه می کنیم. سپس سیب زمینی را اضافه کرده و تفت می دهیم.
اسلامبولی پلو گوشت را چرخ کرده، با پیاز و نمک در روغن تفت می دهیم. در انتها برنج شسته شده را به همراه آب به مواد اضافه کرده، بعد از تبخیر شدن کامل آب برنج، آنرا دم می کنیم.

باقلا پلو

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زعفران0مقداری
روغن6قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
شوید500گرم
گوشت2کیلو
باقلا3کیلو
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
باقلا پلو گوشت یا مرغ را با پیاز رنده شده آب پز می کنیم. آب را در ظرفی ریخته، بعد از جوش آمدن نمک و باقلا را به آن اضافه می کنیم. کمی که باقلا نرم شد، برنج را اضافه کرده و در انتها شوید را می ریزیم. بعد آن را آبکش می کنیم. از نان لواش برای ته دیگ استفاده می کنیم. برنج را روی نان ریخته، لا به لا گوشت یا مرغ می گذاریم. زعفران حل شده را نیز لا به لای برنج می ریزیم.

برنج با قارچ و پنیر به شیوه ایتالیایی (ریزوتو)

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
پنیر پارمزان1پیمانه
پیاز1عدد
قارچ500گرم
برنج2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 وقتی برنج به مغز پخت شدن نزدیک شد، قطعات قارچ و پنیر را روی آن می پاشیم و با هم مخلوط می کنیم. غذا حاضر است و می توایم آنرا سرو کنیم. دومین ملاقه آب قارچ را نیز به خورد برنج می دهیم و به همین ترتیب عمل می کنیم. تا سرانجام (اقلاً بعد از 30 دقیقه) برنج بپزد و نرم شود. بعد یک ملاقه از آب قارچ را روی برنج می ریزیم و برنج را هم می زنیم تا آب کم کم به خورد برنج برود. برنج را نیز در قابلمه ریخته و تفت می دهیم تا همه دانه های برنج قدری سرخ شود. پیاز ها را خلال کرده و در روغن تفت می دهیم. سپس 5 پیمانه آب گرم را با قدری نمک روی قارچها می ریزیم و تا جوش آمدن آب صبر می کنیم. برنج با قارچ و پنیر به شیوه ایتالیایی (ریزوتو) قارچها را ورقه ورقه کرده، با روغن تفت می دهیم.

پلو با سبزیجات مخلوط به شیوه چینی

مواد لازم

هویج3عدد
ذرت (بلال)100گرم
تره فرنگی2ساقه
کلم برگ200گرم
فلفل دلمه2عدد
کرفس2ساقه
نمک0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
سس سویا1قاشق سوپخوری
تخم مرغ3عدد
جوانه ماش100گرم
قارچ250گرم
پیازچه10عدد
چلو5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 تخم مرغها را نیمرو کرده، سپس تکه تکه می کنیم و به برنج می افزاییم، سس سویا را هم روی آن می پاشیم. غذا حاضر است می توانیم آنرا سرو کنیم. برنج را در قابلمه ریخته و مرتب هم می زنیم تا سرخ شود. در این فاصله قارچها را ورقه ورقه کرده، کلم و کرفس و فلفل سبز را خرد می کنیم. لازم به ذکر است که مواد کرفس، فلفل دلمه، کلم برگ، تره فرنگی، ذرت و هویج اختیاری بوده و از بین آنها حداقل دو مورد به کار ببرید. اگر ذرت استفاده کنیم، آنرا آبکش کرده و در این مرحله به برنج اضافه می کنیم. حال سبزیها را با برنج مخلوط کرده و هم می زنیم. ابتدا با پیاز شروع می کنیم و بعد به نوبت به تفت دادن کلم، کرفس، فلفل سبز، تره فرنگی و هویج و در آخر قارچ و جوانه ماش می پردازیم. حال ماهیتابه ای را روی حرارت گذاشته، سبزیها را یکی یکی با حرارت زیاد و با هم زدن سریع (به روش چینی ها) تفت می دهیم.
پلو با سبزیجات مخلوط به شیوه چینی قابلمه ای را روی حرارت ملایم گذاشته، 2 قاشق روغن داخل آن می ریزیم تا داغ شود. هویجها را رنده کرده، تره فرنگی را نازک حلقه حلقه می کنیم. پیازچه ها را نیز خرد می کنیم.

پلوی جوجه و جعفری

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زرد چوبه1قاشق مربا خوری
روغن4قاشق سوپخوری
نان لواش1عدد
سیر2حبه
جعفری500گرم
جوجه2عدد
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 ته قابلمه را روغن ریخته و زرد چوبه را در آن تفت می دهیم. سپس نان لواش یا حلقه های سیب زمینی را ته قابلمه چیده، جوجه و جعفری را لا به لای برنج ریخته و دم می کنیم.
برنج را نیز آبکش می کنیم . سپس با یک پیمانه آب، نمک و سیر می پزیم.
پلوی جوجه و جعفری جوجه ها را تکه تکه کرده، در روغن سرخ می کنیم.

ته چین سیب زمینی

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
روغن3قاشق سوپخوری
سیب زمینی10عدد
برنج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از پخته شدن، سیب زمینی را لا به لای برنج آبکش شده ریخته و دم می کنیم. سیب زمینیها را خرد کرده با روغن، نمک، زعفران و 2 پیمانه آب می پزیم.
ته چین سیب زمینی برنج را به همراه نمک در آب ریخته، سپس آنرا آبکش می کنیم.

ته چین گوشت یا مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
روغن8قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
سیر2حبه
ماست250گرم
تخم مرغ5عدد
گوشت2کیلو
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 می توانیم برای خوش عطر شدن گوشت، سیر را لا به لای گوشت بگذاریم. تمامی ماست را روی برنج ریخته و بقیه برنج را آبکش کرده روی آن می ریزیم و آنرا دم می کنیم. گوشت های آغشته به ماست را روی برنج ریخته و مقداری از برنج را روی آن می ریزیم. برنج را آبکش کرده، ته قابلمه روغن ریخته و کمی از برنج را روی روغن می ریزیم. گوشت یا مرغ پخته شده را به مدت نیم ساعت در ماست قرار می دهیم.
ته چین گوشت مرغ گوشت یا مرغ را با پیاز، نمک و کمی زعفران آب پز می کنیم. ماست را با زعفران حل شده، تخم مرغ، نمک و فلفل خوب هم می زنیم.

چلو ساده

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
آب4پیمانه
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 گاهی برنج را هم زده و چند دانه از آنرا با دست فشار می دهیم.
چلو ساده برنج را به همراه آب و نمک روی حرارت ملایم می جوشانیم. نیمی از روغن را در قابلمه ای ریخته، از نان لواش برای ته دیگ استفاده می کنیم. بعد برنج را روی نان می ریزیم. حرارت را کم می کنیم، قابلمه را روی آن قرار می دهیم و در قابلمه را با دم کنی می پوشانیم. حدود 30 تا 40 دقیقه طول می کشد تا برنج دم بکشد. بعد از دم کشیدن بقیه روغن را داغ کرده و روی برنج می ریزیم. زمانیکه برنج روی آب آمد، باید آنرا آبکش کنیم.

دم پخت باقلا

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
پیاز3عدد
بلغور150گرم
باقلای خشک400گرم
برنج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
دم پخت باقالا باقلا و بلغور را با آب در قابلمه ریخته تا نیم پز شوند. سپس برنج را به آن اضافه می کنیم. آب غذا باید تا حدی باشد که یک بند انگشت از برنج بالاتر بایستد. پیاز و زردچوبه را با روغن تفت داده، با نمک و فلفل به برنج اضافه می کنیم. بعد از تبخیر آب برنج، آنرا دم می کنیم.

دم پخت عدس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زرد چوبه1قاشق چایخوری
روغن10قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
هویج2عدد
سبزی200گرم
کلم قمری500گرم
عدس200گرم
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 عدس را با 2 پیمانه آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم. روغن داغ را، قبل از کشیدن روی برنج می ریزیم. بعد از تمام شدن آب برنج، حرارت را کم کرده و آنرا دم می گذاریم. یک ساعت بعد برنج آماده است. سپس برنج را با این مواد در قابلمه ریخته و روی حرارت می گذاریم. پیاز را خرد کرده، در روغن سرخ می کنیم.
دم پخت عدس برنج را در آب خیس کنید. سپس به ترتیب زردچوبه، کلم، سبزی (تره و شوید) ، هویج، نمک و فلفل را به پیاز افزوده و کمی تفت می دهیم.

رشته پلو

مواد لازم

ادویه پلویی0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
زعفران1قاشق چایخوری
خرما500گرم
کشمش400گرم
گوشت500گرم
رشته پلویی500گرم
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
رشته پلو گوشت را قیمه قیمه یا چرخ می کنیم. و پس از تفت دادن با نمک، فلفل و آب می پزیم. برنج را در آب جوش ریخته نیم پز که شد رشته را اضافه کرده، بعد از چند دقیقه آبکش می کنیم. کشمش و خرما را کمی تفت داده و به همراه گوشت و ادویه پلویی، لا به لای برنج آبکش شده می ریزیم. زعفران حل شده را روی برنج می دهیم و دم می کنیم. 30 تا 40 دقیقه بعد غذا حاضر است.

زرشک پلو با مرغ

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
روغن200گرم
رب گوجه فرنگی3قاشق غذا خوری
خلال نارنج3قاشق غذا خوری
خلال پسته50گرم
خلال بادام50گرم
زرشک150گرم
شکر1پیمانه
مرغ1.5کیلو
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 آب مرغ را با خلالها و زعفران مخلوط کرده، زرشک، شکر، زعفران و خلالها را با هم تفت می دهیم. برنج را آبکش کرده دم می کنیم. زرشک پلو با مرغ مرغ را در روغن سرخ کرده، با رب گوجه، ادویه، زعفران و کمی آب و نمک می پزیم. سپس هنگام کشیدن غذا با مرغ روی برنج می گذاریم.

سبزی پلو

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن10قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
پیاز1عدد
سبزی پلویی2.5کیلو
ماهی2.5کیلو
برنج2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
سبزی پلو ماهی را بعد از شستن، تکه تکه کرده و در آرد و نمک می خوابانیم. سپس آنرا سرخ می کنیم. بعد از دم کشیدن برنج را در دیس کشیده و ماهی را کنار آن می گذاریم. ته قابلمه را روغن ریخته، نان لواش می گذاریم و برنج را روی آن می ریزیم روی برنج را نیز روغن و زعفران می ریزیم. در قابلمه برنج را به آب جوش آمده اضافه کرده، در آخر سبزی را ریخته و برنج را آبکش می کنیم.

شوید پلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
شوید250گرم
برنج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
شوید پلو برنج و نمک را به آب جوش اضافه کرده، بعد از نیم پز شدن،آنرا آبکش می کنیم. در قابلمه روغن ریخته نان لواش می گذاریم، شوید را لا به لای برنج می ریزیم. بعد دم کنی می گذاریم. 30 تا 40 دقیقه بعد برنج حاضر است. قبل از کشیدن، روغن داغ روی آن می ریزیم.

شوید پلو با سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زرد چوبه0.5قاشق سوپخوری
روغن10قاشق سوپخوری
پیاز3عدد
شوید250گرم
سیب زمینی500گرم
برنج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
شوید پلو با سیب زمینی پیاز ها را خلال کرده، با روغن سرخ می کنیم.
برنج را جوشانده و آبکش می کنیم. اگر از زردچوبه استفاده شود آنرا هنگام جوشیدن برنج به آن اضافه می کنیم.
شوید، پیاز داغ و سیب زمینی نگینی شده را در آبکش با برنج مخلوط می کنیم. و برنج را دم می کنیم. بعد از حدود یک ساعت برنج آماده است. در وقت کشیدن روغن داغ روی آن می دهیم.

شیرین پلو

مواد لازم

روغن5قاشق سوپخوری
زعفران1قاشق مربا خوری
خلال بادام350گرم
خلال پسته350گرم
خلال پوست پرتقال400گرم
مرغ2کیلو
شکر500گرم
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 برنج را آبکش کرده، تلخی خلال پوست پرتقال را با دو سه بار جوشاندن و خالی کردن آب آن می گیریم و به همراه خلال پسته و بادام، شکر و مقداری آب می جوشانیم. در قابلمه کمی روغن ریخته، نان یا سیب زمینی ته آن می چینیم.
شیرین پلو مرغ را آب پز می کنیم. یک لایه برنج روی آن می ریزیم و مرغ را به همراه خلالها لا به لای برنج قرار داده و زعفران حل شده در آب را روی آن می ریزیم و برنج را دم می کنیم.

عدس پلو با خرما

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زرد چوبه1قاشق مربا خوری
روغن5قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
خرما500گرم
عدس2پیمانه
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
عدس پلو با خرما عدس را پخته و آبکش می کنیم. برنج را به همراه نمک و زردچوبه می جوشانیم. سپس آبکش کرده با عدس، پیاز داغ و فلفل مخلوط می کنیم. در قابلمه روغن ریخته، برنج را روی آن می ریزیم و دم می کنیم. حدود یک ساعت دیگر غذا حاضر است. 20 دقیقه قبل از کشیدن غذا خرما را روی برنج می گذاریم. قبل از کشیدن، روی برنج روغن داغ می ریزیم.

قیمه پلو

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
زعفران1قاشق چایخوری
پیاز3عدد
لپه200گرم
گوشت500گرم
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 زعفران را با کمی آب، نمک، فلفل و ادویه به گوشت اضافه می کنیم تا گوشت بپزد.
قیمه پلو برنج را آبکش می کنیم. بعد از پخته شدن گوشت آنرا به همراه لپه، لا به لای برنج آبکش شده می ریزیم و دم می کنیم. لپه را جداگانه می پزیم. گوشت چرخ شده را با پیاز خلال شده در روغن تفت می دهیم.

لوبیا پلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن7قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
رب گوجه فرنگی4قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
گوشت500گرم
لوبیا500گرم
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 برنج را آبکش کرده و مواد ذکر شده را لا به لای برنج آبکش شده می ریزیم و در آخر زعفران را روی برنج می دهیم و آنرا دم می گذاریم. رب را نیز در همین مرحله اضافه می کنیم. بعد گوشت را به آن اضافه کرده و تفت می دهیم و با یک پیمانه آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم.
لوبیا پلو لوبیا را خرد کرده و با پیاز خلال شده در روغن تفت می دهیم.

ماش پلو

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
کشمش0مقداری
خرما0به مقدار کافی
پیاز2عدد
گوشت500گرم
ماش500گرم
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 برنج را آبکش کرده، ماش را به همراه گوشت و ادویه پلویی و خرما و کشمش لا به لای برنج می ریزیم.
ماش پلو ماش را با کمی آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم. در آخر زعفران حل شده را روی برنج می ریزیم و برنج را دم می کنیم. در هنگام کشیدن روغن داغ روی برنج می دهیم. گوشت را هم با پیاز، نمک و فلفل می پزیم.

ماهی پلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن0.5کیلو
زعفران0.5قاشق چایخوری
زرد چوبه3قاشق سوپخوری
آرد3قاشق سوپخوری
ادویه پلویی1قاشق مربا خوری
ماهی دودی6عدد
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس ماهی ها را در روغن سرخ می کنیم. زردچوبه، آرد و نمک و فلفل را روی یک سینی پهن می کنیم و ماهی ها را در آن می غلتانیم.
ماهی پلو ماهی ها را شسته، به مدت 2 دقیقه در آب سرد قرار می دهیم تا شوری آن کم شود. برنج را آبکش کرده، نیمی از آنرا در قابلمه می ریزیم و ماهی ها را لای برنج قرار می دهیم. زمانیکه برنج بخار داد، روغن و زعفران حل شده و ادویه پلویی را روی آن می ریزیم و دم می کنیم. بقیه برنج را نیز ریخته و در قابلمه را می گذاریم.

مرغ پلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق مربا خوری
زرد چوبه1قاشق مربا خوری
زیره کوبیده1قاشق چایخوری
پیاز2عدد
نان لواش1عدد
مرغ1عدد
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
مرغ پلو مرغ را با پیاز، نمک و فلفل آب پز می کنیم. سپس آنرا تکه تکه می کنیم. برنج را آبکش می کنیم. ته قابلمه را روغن ریخته، بعد از داغ شدن زردچوبه را به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. نان لواش را ته قابلمه می گذاریم و برنج را روی آن ریخته، لا به لا مرغ و زیره می ریزیم و برنج را دم می کنیم. پس از دم کشیدن، زعفران حل شده را روی برنج می ریزیم.

هویج پلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
خلال پوست پرتقال300گرم
ادویه پلویی1قاشق چایخوری
پیاز2عدد
شکر300گرم
مرغ1کیلو
هویج1کیلو
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
هویج پلو هویج را رنده کرده، و در روغن کمی تفت می دهیم. شکر را با هویج و خلال پرتقال و آب می پزیم. گوشت چرخ شده را به همراه پیاز تفت می دهیم، سپس با نمک، فلفل، زعفران و آب آنرا می پزیم. سپس برنج را آبکش کرده، مرغ یا گوشت را با هویج و پرتقال شیرین شده و ادویه پلویی لا به لای برنج آبکش شده می ریزیم و برنج را دم می کنیم.

کته ساده

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
آب0به مقدار کافی
برنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از جوشیدن روغن را اضافه کرده، می گذاریم آب برنج تمام شود. بعد دم کنی را روی در قابلمه گذاشته، پس از حدود 45 دقیقه کته حاضر است.
کته ساده برنج را شسته، با کمی نمک و آب روی حرارت می گذاریم تا به جوش آید.

کلم پلو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن10قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
ادویه پلویی0.5قاشق چایخوری
پیاز2عدد
کلم1.5کیلو
گوشت1کیلو
برنج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 سپس کلم را سرخ می کنیم. برنج را آبکش کرده گوشت، کلم سرخ شده و ادویه پلویی را لا به لای آن می ریزیم و در آخر زعفران حل شده را روی برنج داده و دم می کنیم.
کلم پلو گوشت را چرخ کرده، پیاز، نمک و فلفل به آن می زنیم و آنرا به شکل گلوله های کوچک در آورده و تفت می دهیم.

پودینگ ها

پودینگ شکلاتی

مواد لازم

بکینگ پودر0.5قاشق چایخوری
پودر کاکائو2قاشق سوپخوری
شیر3قاشق سوپخوری
کره0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پودینگ شکلاتی شکر و کره را می زنیم تا سفت شود.
تخم مرغ ها را زده، کم کم آن را داخل مخلوط ریخته و هم می زنیم. پودر کاکائو، شیر و بکینگ پودر را به مواد قبل اضافه کرده و هم می زنیم. قالب را چرب کرده، مواد را درون آن می ریزیم و روی آنرا با فویل می پوشانیم.
سپس آنرا درون بخار پز روی آب در حال جوش قرار می دهیم. و به مدت یک ساعت آن را می پزیم.

پودینگ لیمو

مواد لازم

بکینگ پودر0.5قاشق چایخوری
پوست لیمو1قاشق مربا خوری
وانیل0.5قاشق سوپخوری
شیر3قاشق سوپخوری
آرد1.5پیمانه
کره0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آنرا به مدت یک ساعت درون بخار پز روی آب در حال جوش قرار می دهیم تا بپزد.
تخم مرغ های زده شده، آرد، بکینگ پودر، وانیل، شیر و رنده پوست لیمو را به آن اضافه کرده و هم می زنیم. مواد آماده شده را در قالب چرب کرده ریخته، روی آنرا با فویل می پوشانیم.
پودینگ لیمو کره و شکر را می زنیم تا کمی سفت شود.

پودینگ وانیلی

مواد لازم

آرد1.5پیمانه
اسانس لیمو5قطره
بکینگ پودر0.5قاشق چایخوری
شیر3قاشق سوپخوری
کره0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 تخم مرغ های زده شده را به تدریج به آن اضافه می کرده، آرد، بکینگ پودر، شیر و چند قطره اسانس و وانیل را نیز می افزاییم و مرتب هم می زنیم. پودینگ وانیلی شکر و کره را می زنیم تا سفت شود. قالب را چرب کرده مواد را داخل آن می ریزیم و روی آن را با فویل می پوشانیم. سپس آن را درون بخارپز روی آب در حال جوش به مدت یک ساعت قرار می دهیم.

پوره ها

پوره اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شکر2قاشق چایخوری
کره50گرم
خامه100گرم
اسفناج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره اسفناج ابتدا اسفناج را شسته و برگ برگ می کنیم. بعد در ظرفی ریخته به همراه یک پیمانه آب، نمک و فلفل می گذاریم پخته شود، شکر و کره را اضافه می کنیم و هم می زنیم. پس از پخته شدن آن را از روی حرارت برمی داریم، خامه را اضافه می کنیم، آن قدر می زنیم تا خوب درهم مخلوط شود، حال که تمامی مواد را با هم مخلوط کردیم، پوره حاضر است، می توانیم سرو کنیم.

پوره باقلا

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
خامه100گرم
کره100گرم
باقلا500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره باقلا باقلا را پوست گرفته، سپس با آب و نمک می گذاریم تا کاملاً پخته شود، مخلوط باقلای پخته را با کره و خامه در مخلوط کن می ریزیم و نرم می کنیم و آن را سرو می کنیم.

پوره به

مواد لازم

کره50گرم
شکر3قاشق سوپخوری
شیر1پیمانه
به1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره به ابتدا به را پوست گرفته و آن را ریز می کنیم، ظرفی را روی حرارت می گذاریم و به را با 2 پیمانه آب در آن می ریزیم، تا پخته شود. شکر، شیر و کره را اضافه می کنیم. پس از اینکه به پخته شد کلیه مواد را یکبار با چرخ گوشت، چرخ می کنیم و سپس روی حرارت قرار می دهیم تا کاملاً پخته شده و غلیظ شود.

پوره پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
کره150گرم
برنج500گرم
پیاز500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 حال پیاز و برنج، زعفران، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و در مخلوط کن ریخته و نرم می کنیم. حال پوره آماده است، می توانیم سرو کنیم.
پوره پیاز پیاز را پوست گرفته و خرد می کنیم، بعد پیاز و برنج را همراه آب روی حرارت ملایم قرار داده تا خوب پخته شود.

پوره توت فرنگی

مواد لازم

آب1پیمانه
وانیل0.5قاشق چایخوری
آرد2قاشق چایخوری
نشاسته1قاشق چایخوری
کره100گرم
شکر100گرم
توت فرنگی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره توت فرنگی توت فرنگی را تمیز کرده و به همراه شکر در دستگاه برقی چرخ می کنیم. نشاسته و آرد را با آب در ظرفی روی حرارت گذاشته و پس از غلیظ شدن وانیل و کره را اضافه کرده و روی توت فرنگی ریخته، بعد همه مواد را خوب مخلوط می کنیم، حال پوره آماده است می توانیم آن را مصرف کنیم.

پوره سیب

مواد لازم

شکر5قاشق سوپخوری
کره100گرم
شیر1پیمانه
سیب2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 پس از آن با چرخ گوشت، چرخ کرده و مجدداً در ظرف می ریزیم تا کاملاً پخته شود. شیر و کره را اضافه می کنیم. پس از اینکه مواد داخل ظرف غلیظ شد آن را از روی حرارت برمی داریم. حال پوره را سرو می کنیم.
پوره سیب ابتدا سیب را پوست گرفته و خرد می کنیم. ظرفی را روی حرارت ملایم می گذاریم و سیب را به همراه شکر و 2 پیمانه آب در آن بریزید. در ظرف را نیز محکم می گذاریم.

پوره سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
شیر1پیمانه
سیب زمینی10عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره سیب زمینی ابتدا سیب زمینی ها را آب پز می کنیم. بعد آن را پوست گرفته، ریز خرد می کنیم و روی حرارت ملایم می گذاریم. شیر، کره، نمک و فلفل را نیز به آن اضافه می کنیم. بعد از پخته شدن تمامی مواد را با چرخ گوشت، چرخ می کنیم.

پوره شاه بلوط

مواد لازم

شکر1قاشق سوپخوری
کره100گرم
شیر200گرم
شاه بلوط500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره شاه بلوط شاه بلوط را از پوست در آورده و به همراه شیر روی حرارت ملایم می گذاریم تا کاملاً پخته شود. بعد کره و شکر را اضافه می کنیم و در مخلوط کن می ریزیم و نرم کرده، سپس مصرف می کنیم.

پوره عدس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
شیر1پیمانه
عدس1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره عدس عدس را شسته و در ظرفی به همراه 2 پیمانه آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس نمک، فلفل، شیر و کره را به ترتیب اضافه می کنیم. حال تمامی مواد را یکبار با چرخ گوشت چرخ می کنیم و حال می گذاریم تا خوب پخته شود. بعد از غلیظ شدن پوره آماده است.

پوره لوبیا چیتی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
شیر1پیمانه
لوبیا چیتی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره لوبیا چیتی لوبیا را از شب قبل خیس می کنیم. روز بعد به همراه 3 پیمانه آب آن را می پزیم. شیر، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و تمامی مواد پخته شده را چرخ کرده دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. سپس آن را سرو می کنیم.

پوره ماش

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره30گرم
شیر0.5پیمانه
ماش500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره ماش ماش را با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. شیر، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده، پس از پخته شدن آن را چرخ می کنیم و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا پخته شود.

پوره نخود

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
شیر1پیمانه
نخود1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 پس از پخته شدن تمامی مواد را با چرخ گوشت چرخ کرده و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. پس از غلیظ شدن پوره آماده است می توانیم آن را سرو کنیم.
پوره نخود نخود را از شب قبل خیس کرده، پوستش را جدا می کنیم. بعد با کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. سپس شیر، کره، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم.

پوره نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
شیر1پیمانه
نخود فرنگی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره نخود فرنگی تخود فرنگی را در ظرفی ریخته و 2 پیمانه آب اضافه می کنیم. حال روی حرارت ملایم می گذاریم تا بپزد. نمک، فلفل، شیر و کره را نیز به ترتیب اضافه می کنیم. پس از اینکه نخود فرنگی خوب پخته شد تمامی مواد را یکبار با دستگاه چرخ گوشت، چرخ کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا غلیظ شود، بعد از غلیظ شدن پوره آماده است.

پوره هویج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز1عدد
کره150گرم
جعفری50گرم
هویج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره هویج هویج را پس از شستن، پوست گرفته و خرد می کنیم. پیاز را نیز خرد کرده به همراه جعفری ریز شده جداگانه آب پز می کنیم. هویج، پیاز، جعفری، کره، نمک و فلفل را در مخلوط کن می ریزیم و خوب نرم می کنیم، حال پوره را سرو می کنیم.

پیتزا ها

پیتزای اسپانیایی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
آبلیمو3قاشق سوپخوری
خمیر پیتزا1عدد
فلفل دلمه1عدد
پیاز1عدد
گوجه فرنگی3عدد
سینه مرغ200گرم
برنج100گرم
سوسیس100گرم
جعفری50گرم
گوشت50گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
پیتزای اسپانیایی سوسیس، سینه مرغ، گوشت، گوجه فرنگی و پیاز را ریز خرد کرده و در روغن تفت می دهیم. سپس برنج، آبلیمو، کمی آب، نمک و فلفل را به آن افزوده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا آب آن تمام شود. سینی فر را چرب کرده و خمیر را روی آن پهن می کنیم. روی خمیر روغن زیتون مالیده و مواد قبلی روی خمیر پهن می کنیم. سپس سینی را به مدت 20 دقیقه در فری که از قبل گرم کرده ایم می گذاریم. بعد از این مدت پیتزا را در آورده و با جعفری تزئین می کنیم و آن را سرو می کنیم.

پیتزای ایتالیایی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
ماهی تن1عدد
زیتون20عدد
پیاز2عدد
فلفل دلمه3عدد
گوجه فرنگی5عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 فلفل ها را حلقه حلقه کرده و روی مواد قبلی می چینیم. ماهی تن را ریز کرده روی پیتزا می ریزیم. نمک و فلفل زده، زیتون ها را روی پیتزا می چینیم. سپس پیتزا را به مدت 25 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم و بعد از این مدت آن را سرو می کنیم. پیتزای ایتالیایی پیازها را ریز کرده و در روغن زیتون تفت می دهیم. گوجه فرنگی ها را نیز ریز کرده به پیاز اضافه می کنیم خمیر پیتزا را در سینی چرب شده فر پهن می کنیم و مخلوط به دست آمده را روی خمیر می ریزیم.

پیتزای بلونز

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
آب1پیمانه
سیر رنده شده1حبه
گوجه فرنگی2عدد
هویج رنده شده1عدد
کرفس1ساقه
جعفری25گرم
پنیر پیتزا120گرم
گوشت چرخ کرده300گرم
پیاز1عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
پیتزای بلونز هویج، کرفس، جعفری، سیر و پیاز را در روغن زیتون سرخ کرده، سپس گوشت چرخ کرده، ادویه و رب گوجه فرنگی را به آن افزوده و کمی تفت می دهیم. بعد آب را به آن می افزاییم و می گذاریم همه مواد روی حرارت ملایم با هم پخته شوند خمیر را روی سینی فر از قبل چرب شده پهن کرده مواد پیتزا را روی آن می ریزیم و به مدت 30 دقیقه در حرارت 220 درجه سانتیگراد در فر قرار می دهیم. بعد از این مدت پیتزا را در آورده و پنیر رنده شده را روی آن می پاشیم و مجدداً به مدت 3 دقیقه در فر می گذاریم. این پیتزا را می توان با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرد.

پیتزای تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
خمیر پیتزا1عدد
تخم مرغ4عدد
گوجه فرنگی500گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
پیتزای تخم مرغ خمیر پیتزا را پهن کرده و سطح آن را با روغن چرب می کنیم. گوجه فرنگی های ریز شده و نمک و فلفل را روی خمیر می ریزیم. مجدداً پیتزا را به مدت 10 دقیقه در فر می گذاریم و بعد از آن را سرو می کنیم.
گوشت را به صورت ورقه های نازک بریده، روی گوجه فرنگی می چینیم و باقی مانده روغن را روی آن می ریزیم. سپس پیتزا را به مدت 15 دقیقه در فر قرار داده و پس از این مدت آن را در آورده و تخم مرغ ها را روی پیتزا می شکنیم.

پیتزای دریایی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی4عدد
پیاز1عدد
زیتون75گرم
میگو150گرم
ماهی ساردین50گرم
ماهی تن1قوطی
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
پیتزای دریایی سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می کنیم. بعد روغن زیتون و رب گوجه فرنگی را روی خمیر می مالیم. گوجه فرنگی را حلقه حلقه کرده، پیاز را خرد می کنیم و روی خمیر می چینیم. میگو، ماهی ساردین و ماهی تن را ریز خرد کرده، روی خمیر می پاشیم.
نمک و فلفل زده و پیتزا را به مدت 30 دقیقه در فر می گذاریم تا خوب پخته شود. این پیتزا را با زیتون تزیین می کنیم.

پیتزای ژامبون

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن50گرم
قارچ150گرم
ژامبون400گرم
گوجه فرنگی3عدد
فلفل دلمه1عدد
پیاز1عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پیتزا را به مدت 20 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود.
قارچ و پیاز خرد شده را در روغن سرخ می کنیم. سپس به ترتیب گوجه فرنگی ، قارچ، پیاز ، فلفل دلمه ای، نمک و فلفل و روغن را روی خمیر پیتزا میریزیم.
پیتزا ژامبون سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می کنیم.

پیتزای سوسیس و پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره4قاشق سوپخوری
کرفس50گرم
قارچ130گرم
سوسیس500گرم
گوجه فرنگی1عدد
پیاز1عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس پیتزا را به مدت 25 دقیقه در فر می گذاریم تا برشته شود.
پیتزای سوسیس و پیاز سوسیس، پیاز، قارچ، کرفس و گوجه فرنگی را در کره تفت داده روی خمیر پیتزای پهن شده می ریزیم و نمک و فلفل می زنیم.

پیتزای قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
خردل2قاشق سوپخوری
پنیر پیتزا150گرم
کالباس200گرم
قارچ200گرم
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 خردل و کره را روی خمیر می مالیم. بعد قارچ و کالباس را با رب گوجه فرنگی مخلوط کرده و روی خمیر می ریزیم. نمک و فلفل زده، پنیر پیتزای رنده شده را روی مواد قبلی می پاشیم.
سپس پیتزا را به مدت 30 دقیقه در فر می گذاریم تا خوب پخته شود. بعد آنرا سرو می کنیم. پیتزای قارچ سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می کنیم.

پیتزای قارچ و گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
زیتون10عدد
گوجه فرنگی1عدد
کنگر3عدد
خمیر پیتزا1عدد
پنیر پیتزا60گرم
قارچ50گرم
گوشت گوساله100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 گوجه فرنگی را ریز کرده، در وسط پیتزا می ریزیم. کنگر، زیتون، نمک و فلفل را روی مواد قبلی ریخته و در آخر پنیر پیتزا ی رنده شده را روی مواد می ریزیم. پیتزا را در فر از قبل گرم شده به مدت 25 دقیقه می گذاریم تا پخته و برشته شود.
پیتزا قارچ و گوشت سینی را چرب کرده و خمیر را روی آن پهن می کنیم. قارچ و گوشت را جدا جدا در روغن زیتون تفت می دهیم. سپس قارچ را در یک طرف و گوشت را در طرف دیگر خمیر می ریزیم.

پیتزای ماهی تن

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
پودر سیر1قاشق چایخوری
پنیر پیتزا200گرم
گوجه فرنگی300گرم
ماهی تن1قوطی
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
پیتزا ماهی تن خمیر پیتزا را در سینی پهن کرده و کمی روغن زیتون روی آن می مالیم. گوجه فرنگی ها را ریز خرد کرده و روی خمیر می ریزیم. سپس سیر، نمک و فلفل روی گوجه فرنگی ها می پاشیم و نیمی از پنیر پیتزا ی رنده شده را روی گوجه فرنگی ها می ریزیم. ماهی تن را ریز کرده ، روی مواد قبلی می ریزیم.
روغن زیتون و بقیه پنیر رنده شده را روی پیتزا پاشیده و آن را به مدت 20 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم، تا پخته شود.

پیتزای مخلوط

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
زیتون20عدد
کالباس200گرم
سوسیس200گرم
پنیر پیتزا150گرم
جعفری100گرم
قارچ100گرم
گوشت گوساله100گرم
گوجه فرنگی3عدد
فلفل دلمه1عدد
پیاز1عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پیتزا را به مدت 25 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود. این پیتزا را با زیتون و جعفری تزئین کرده و سرو می کنیم.
پیتزا مخلوط کالباس، گوشت ، سوسیس، قارچ، فلفل دلمه ای، گوجه فرنگی و پیاز را خرد می کنیم. روغن را داغ کرده ابتدا پیاز و بعد به ترتیب قارچ، گوشت و گوجه فرنگی را در آن سرخ می کنیم. سینی را چرب کرده و خمیر را روی آن پهن میکنیم و همه مواد بالا را روی خمیر می ریزیم. نمک و فلفل زده و پنیر پیتزای رنده شده را روی همه مواد می پاشیم.

پیتزای مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
سس مایونز4قاشق سوپخوری
ماست3قاشق سوپخوری
بادام50گرم
گشنیز50گرم
تره فرنگی50گرم
قارچ100گرم
سینه مرغ400گرم
گوجه فرنگی2عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سینی را چرب کرده، خمیر را روی آن پهن می کنیم. و مخلوط بالا را روی خمیر میریزیم. این پیتزا را به مدت 25 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود. بعد آن را با سس مایونز سرو می کنیم. پیتزای مرغ سینه مرغ را آب پز کرده، سپس آن را ریز خرد می کنیم. تره فرنگی و گشنیز را ریز کرده و با گوشت مرغ، بادام، قارچ، ماست، آبلیمو، نمک و فلفل مخلوط می کنیم.

پیتزای میگو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
میگو150گرم
فلفل سبز2عدد
فلفل دلمه2عدد
گوجه فرنگی2عدد
پیاز1عدد
بادمجان1عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از این مدت پیتزا را در آورده مواد تفت داده شده را به همراه نمک و فلفل روی آن می ریزیم و مجدداً به مدت 10 دقیقه آن را در فر قرار می دهیم تا پخته شود. این پیتزا را با جعفری تزئین کرده، سرو می کنیم. بعد به مدت 10 دقیقه می گذاریم با هم پخته شوند. سینی فر را چرب کرده پنیر پیتزا را روی آن پهن می کنیم. بعد میگو و فلفل سبز خرد شده را روی آن می پاشیم و به مدت 10 دقیقه آن را در فر می گذاریم. پیتزا میگو ابتدا روغن را داغ کرده به ترتیب بادمجان، فلفل دلمه و گوجه فرنگی خرد شده را در آن تفت می دهیم.

پیتزای کارسیوفی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جعفری1قاشق سوپخوری
روغن زیتون200گرم
پنیر پیتزا100گرم
کنگر فرنگی300گرم
گوجه فرنگی8عدد
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 نمک و فلفل زده و به مدت 20 دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار می دهیم. بعد از این مدت، پیتزا را از فر در آورده، با جعفری خرد شده تزیین می کنیم.
پیتزای کارسیوفی سینی را چرب کرده و خمیر را روی آن پهن می کنیم. بعد از 1 ساعت کنگر و گوجه را از روغن در آورده، ابتدا کنگر و بعد گوجه فرنگی را روی پنیر می ریزیم. یک عدد گوجه فرنگی را رنده کرده و روی خمیر می ریزیم و روی آن پنیر رنده شده می پاشیم. بقیه گوجه فرنگی ها را درشت خرد کرده و با کنگر در روغن زیتون می خوابانیم.

روش تهیه خمیر پیتزا

مواد لازم

نمک1قاشق سوپخوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
خمیر مایه تازه3قاشق سوپخوری
آب ولرم0.75پیمانه
آرد سفید350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 قبل از استفاده از خمیر دوباره آن را ورز می دهیم و بعد آن را با وردنه پهن کرده و به شکل دلخواه می بریم. آرد و نمک را الک کرده و به خمیر مایه افزوده و به مدت 15 دقیقه ورز می دهیم سپس روی خمیر را پوشانده و در جای گرم می گذاریم تا حجم خمیر 2 برابر شود.
روش تهیه خمیر پیتزا خمیر مایه را با دو قاشق آب مخلوط کرده در جای گرم می گذاریم تا پف کند سپس آن را با روغن زیتون و بقیه آب مخلوط می کنیم.

ترشی ها

آبغوره

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
غوره0به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
آبغوره غوره ها را دانه دانه کرده و پس از شستن آبشان را می گیریم و کمی نمک به آن اضافه کرده و در ظرف شیشه ای می ریزیم. در ظرف را محکم می بندیم و در معرض آفتاب می گذاریم.

آبلیمو

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
لیمو0به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
آبلیمو لیموها را شسته، از وسط نصف می کنیم و با آب لیموگیری، آب آن را می گیریم. سپس آبلیمو را از صافی رد کرده، مقداری نمک به آن اضافه می کنیم و در ظرف مورد نظر می ریزیم.

ترشی آلو

مواد لازم

سرکه500گرم
شکر600گرم
آلو2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
2 ترشی آلو آلوها را شسته و سوراخ سوراخ می کنیم. سرکه، شکر و پیمانه آب را با هم می جوشانیم و پس از سرد شدن، آنرا روی آلوها می ریزیم. سه روز بعد مایع و آلوها را آنقدر می جوشانیم تا پوست آلوها پاره شود. سپس آلوها را جدا کرده، مایع را به حدی می جوشانیم تا غلیظ شود. بعد از سرد شدن آنرا روی آلوها می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک می گذاریم.

ترشی بادمجان

مواد لازم

زیره0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه0به مقدار کافی
فلفل سبز300گرم
سیر50حبه
سبزی500گرم
بادمجان2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سرکه را با کمی نمک جوشانده و روی بادمجانها می ریزیم و در ظرف را محکم بسته و به مدت 20 روز ترشی را در جای خنک می گذاریم تا برسد.
سبزی(شوید، مرزه، جعفری، نعناع، ترخان) و فلفل سبز خرد شده، سیر رنده شده و نمک و فلفل و زیره را با هم مخلوط کرده و شکم بادمجانها را با آن پر می کنیم و در ظرف ترشی می چینیم. ترشی بادمجان بادمجانها را پوست گرفته و وسط آن را به طول باز می کنیم و با آب و نمک می جوشانیم. سپس آنها را در آبکشی چیده و می گذاریم آبشان کاملاً خارج شود.

ترشی به

مواد لازم

سرکه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
به1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی به پوست به را گرفته و به اندازه دلخواه خرد می کنیم. سپس با کمی نمک و سرکه، آنرا روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بزنند. بعد به را از روی حرارت برداشته و پس از سرد شدن، سرکه تند و نمک روی آن می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

ترشی پوست پرتقال

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
سرکه0.5لیتر
خلال پوست پرتقال1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی پوست پرتقال ابتدا خلال پوست پرتقال را چند بار می جوشانیم و هر بار آب آن را عوض می کنیم. تا تلخی آن گرفته شود.
بعد با کمی سرکه، خلال را می جوشانیم تا پخته شود. سپس نمک، فلفل، ادویه و سرکه را به آن اضافه کرده و در ظرف را می بندیم و در جای خنک می گذاریم تا برسد.

ترشی پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل و سرکه0به مقدار کافی
پیاز ریز1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی پیاز پوست پیازها را گرفته و با چاقو سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس پیازها را در ظرف ترشی ریخته و روی آن سرکه، نمک و فلفل می ریزیم. در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

ترشی چاقاله بادام

مواد لازم

نمک و سرکه0به مقدار کافی
چاقاله بادام ریز1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 پس از 20 روز سرکه ترشی را عوض کرده و سرکه تازه روی آن می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک می گذاریم. ترشی چاقاله بادام چاقاله ها را شسته و به همراه نمک و سرکه در ظرف ترشی می ریزیم و در ظرفی را می بندیم.

ترشی خیار

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
فلفل سبز10عدد
سرکه0به مقدار کافی
جعفری50گرم
ترخان50گرم
خیار قلمی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 اگر سرکه پس از چند هفته کم شد، مجدداً به ترشی سرکه اضافه می کنیم. پس از 2 ماه ترشی خیار آماده است و می توانیم از آن استفاده کنیم.
ترشی خیار خیار، ترخان و جعفری برگ برگ شده، فلفل سبز، سرکه و نمک را در ظرف ریخته، در ظرف را محکم می بندیم.

ترشی سیر (سیر ترشی)

مواد لازم

نمک و سرکه0به مقدار کافی
سیر500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی سیر (سیر ترشی) حبه های سیر، نمک و سرکه را در ظرفی ریخته و در آن را محکم می بندیم. پس از چند ماه سیر ترشی آماده است. گفتنی است که هر چه سیر ترشی بیشتر بماند جا افتاده تر و خوشمزه تر می شود.

ترشی فلفل سبز

مواد لازم

سرکه0به مقدار کافی
نمک2قاشق سوپخوری
جعفری50گرم
فلفل سبز500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آنرا از آب نمک بیرون آورده و به همراه جعفری خرد شده و سرکه در ظرف می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم . به مدت 20 روز در جای خنک می گذاریم. پس از این مدت ترشی فلفل سبز آماده است. ترشی فلفل سبز نمک را با آب روی حرارت می گذاریم تا خوب بجوشد. پس از سرد شدن فلفل ها را به مدت 20 ساعت درون آب نمک می گذاریم.

ترشی گل کلم

مواد لازم

نمک و سرکه0به مقدار کافی
گل کلم1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی گل کلم گل کلم را تکه تکه کرده و به همراه نمک و سرکه در ظرف می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم و در جای خنک می گذاریم. برای خوش عطر شدن این ترشی می توان سبزیهای معطر به آن اضافه کرد.

ترشی لیته بادمجان

مواد لازم

زیره0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه0به مقدار کافی
سیر50حبه
گوجه فرنگی5عدد
فلفل سبز300گرم
سبزی500گرم
بادمجان2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی لیته بادمجان ترشی لیته بادمجان مانند ترشی بادمجان است. با این تفاوت که در ترشی لیته بادمجان از گوجه فرنگی نیز می توان به دلخواه استفاده کرد. در ضمن در ترشی لیته بادمجان تمام مواد را پس از آماده شدن باید چرخ کرد و به صورت مخلوط در آورد. ضمناً سبزی شامل (نعناع، مرزه، شوید، جعفری، ترخان) است.

ترشی مخلوط

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
سیر0به مقدار کافی
فلفل0به مقدار کافی
هویج0به مقدار کافی
خیار0به مقدار کافی
گل کلم0به مقدار کافی
لوبیا0به مقدار کافی
کدو0به مقدار کافی
کرفس0به مقدار کافی
پیاز0به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی مخلوط همه مواد گفته شده را پس از تمیز کردن، در آب نمک نیم پز می کنیم. سپس آنها را آبکش کرده و در ظرف می ریزیم.
سرکه را با کمی نمک و ادویه جوشانده و پس از سرد شدن روی مواد دیگر می ریزیم. بعد از 5 روز همه مواد را دوباره می جوشانیم و پس از سرد شدن در ظرف ترشی ریخته و در آن را محکم می بندیم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

ترشی ناز خاتون

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
سرکه0.5لیتر
نعناع خشک50گرم
سیر3حبه
بادمجان5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی ناز خاتون بادمجانها را پخته، پوستشان را می گیریم و خرد می کنیم. سیر را نیز خرد کرده و به همراه نعناع و نمک و سرکه با بادمجانها مخلوط می کنیم و در ظرف ترشی می ریزیم. بعد از یک هفته می توان از ترشی استفاده کرد.

ترشی هفت بیجار

مواد لازم

گوجه فرنگی5عدد
گل پر1قاشق سوپخوری
سرکه500گرم
موسیر300گرم
فلفل سبز300گرم
سبزی معطر500گرم
بادمجان1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس تمام این مواد را به همراه گلپر و سبزیهای معطر و سرکه در ظرف شیشه ای می ریزیم و در ظرف را می بندیم. پس از چند روز ترشی هفت بیجار آماده است و می توان آنرا مصرف کرد. ترشی هفت بیجار بادمجان، فلفل سبز، گوجه فرنگی و موسیر را خرد کرده، روی یک پارچه پهن می کنیم تا خشک شوند.

ترشی هلو

مواد لازم

نمک و سرکه0به مقدار کافی
هلو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آنرا از روی حرارت برداشته و پس از سرد شدن به همراه سرکه و نمک در ظرف ترشی می ریزیم. در ظرف را محکم بسته و در جای خنک می گذاریم. ترشی هلو هسته هلو را جدا کرده و آنرا با کمی سرکه روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بزند.

ترشی کلم پیچ

مواد لازم

نمک و سرکه0به مقدار کافی
کلم پیچ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
ترشی کلم پیچ کلم پیچ را ریز کرده و به همراه نمک و سرکه در ظرفی می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم. پس از چند هفته ترشی کلم پیچ ما آماده می شود و می توان آنرا مصرف کرد.

خیار شور

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
ترخان80گرم
نعناع80گرم
شوید80گرم
سیر50گرم
فلفل سبز70گرم
خیار قلمی2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس خیار، شوید، نعناع، ترخان، فلفل سبز، سیر را در ظرف ترشی چیده و آب نمک را پس از سرد شدن روی آنها می ریزیم و در ظرف را محکم می بندیم. پس از حدود 20 روز خیار شور آماده است. خیار شور نمک را با آب روی حرارت می گذاریم تا خوب بجوشد.

رب گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
گوجه فرنگی0به مقدار کافی

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 زمانیکه رنگ گوجه فرنگی کمی برگشت، آنرا از روی حرارت برمی داریم و در ظرف مورد نظر می ریزیم. برای جلوگیری از کپک زدن، مقداری روغن آب کرده روی رب گوجه فرنگی می ریزیم و آنرا در جای خنک می گذاریم. رب گوجه فرنگی گوجه ها را له کرده، نمک را به آن اضافه می کنیم و به مدت 2 روز در معرض نور مستقیم آفتاب قرار می دهیم.
بعد از 2 روز گوجه ها را از صافی رد کرده تا پوست و تخم هایشان کاملاً جدا شوند. سپس آب گوجه فرنگی را در ظرف بزرگی ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم و دائم هم می زنیم تا بجوشد و غلیظ شود.

حلواها

حلوای آرد گندم

مواد لازم

زعفران1قاشق چایخوری
کره250گرم
آب1.5پیمانه
گلاب0.5پیمانه
شکر2.5پیمانه
آرد گندم3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
وقتی حلوا کمی سفت شد، آماده است و می توان آنرا در دیس کشید.
لازم به ذکر است که در این حلوا می توان از آرد برنج به جای آرد گندم استفاده کرد.
شکر، آب، گلاب و زعفران را در ظرفی ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم بجوشد. بعد از اینکه آرد سرخ شد، محلول آماده شده را کم کم به آن اضافه می کنیم. مرتب هم می زنیم تا آرد گلوله گلوله نشود.
سپس حلوا را به مدت 3 الی 5 دقیقه روی حرارت می گذاریم تا آب آن تبخیر شود و به حالت خمیر در بیاید.
حلوای آرد گندم آرد گندم و کره را با هم مخلوط کرده روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم. تا آرد سرخ شود.

حلوای آرد و خرما

مواد لازم

آب1پیمانه
گلاب1پیمانه
پودر دارچین1قاشق سوپخوری
روغن10قاشق سوپخوری
خرما0.5کیلو
آرد0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
حلوای آرد و خرما آرد و روغن را با هم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا آرد سرخ شود. در این فاصله هسته خرما را در آورده و آنرا با گلاب و آب مخلوط می کنیم.
سپس آنرا روی آرد سرخ شده ریخته و می گذاریم حلوا روی حرارت ملایم به روغن بیافتد. در این مرحله حلوا آماده است. قبل از کشیدن حلوا پودر دارچین را روی آن می پاشیم.

حلوای شکر

مواد لازم

گلاب5قاشق سوپخوری
روغن10قاشق سوپخوری
زعفران1قاشق چایخوری
آب گرم2پیمانه
شکر400گرم
آرد گندم0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 اگر حلوا شل بود، آنرا چند دقیقه دیگر روی حرارت می گذاریم و بعد آنرا در دیس می کشیم و تزئین می کنیم.
شکر را با آب مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد از حل شدن شکر گلاب و زعفران را نیز به آن اضافه کرده، شربت را کم کم روی آرد سرخ شده می ریزیم و خوب هم می زنیم تا شربت جذب آرد شود.
حلوای شکر آرد و روغن را روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا آرد سرخ شود.

شله زرد

مواد لازم

گلاب1پیمانه
پودر دارچین0مقداری
زعفران1قاشق چایخوری
شکر0.5کیلو
خلال پسته75گرم
خلال بادام75گرم
کره100گرم
برنج300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شله زرد برنج را با آب زیاد می پزیم تا کاملاً نرم شود. شکر و زعفران را در مقداری آب حل کرده، زمانیکه برنج می جوشید، به آن می افزاییم و مرتب هم می زنیم تا ته نگیرد و برنج کاملاً له شود.
کره ، گلاب، خلال بادام و پسته را نیز به شله زرد اضافه می کنیم و وقتی که شله زرد کاملاً جا افتاد، آنرا از روی حرارت برداشته و در ظرف می کشیم و با پودر دارچین تزئین میکنیم.

شیر برنج

مواد لازم

پودر هل5عدد
گلاب100گرم
شکر100گرم
شیر5پیمانه
برنج1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر گلاب و هل را به شیر برنج می افزاییم و آنرا از روی حرارت بر می داریم. شیر برنج را با شکر میل می کنیم. شیر برنج برنج را با کمی آب روی حرارت می گذاریم تا نیم پز شود وقتی آب برنج تمام شد، شیر را به آن اضافه کرده و می گذاریم روی حرارت ملایم، برنج پخته و غلیظ شود.

فرنی

مواد لازم

شیر3پیمانه
گلاب1قاشق سوپخوری
شکر5قاشق سوپخوری
آرد برنج3قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس فرنی را از روی حرارت برداشته و در ظرف مورد نظر می ریزیم و سرو می کنیم. فرنی آرد برنج و شیر را با هم مخلوط کرده ، روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم. وقتی کمی غلیظ شد، شکر و گلاب را به آن اضافه کرده و می گذاریم تا کاملاً غلیظ شود.

مسقطی

مواد لازم

روغن مایع2قاشق سوپخوری
گلاب1پیمانه
هل کوبیده4عدد
خلال بادام100گرم
خلال پسته100گرم
شکر250گرم
نشاسته150گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مسقطی نشاسته را با آب سرد مخلوط کرده، می گذاریم تا نشاسته ته نشین شود. بعد آب آنرا خالی می کنیم. با این کار طعم نشاسته گرفته می شود و نشاسته صاف و یکدستی بدست می آید.
آب و شکر را با هم مخلوط می کنیم و روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد آنرا از صافی رد می کنیم تا ضایعات شکر گرفته شود.
سپس مجدداً شکر و آب را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و نشاسته را به آن می افزاییم و دائماً نشاسته را هم می زنیم تا گلوله نشود. در این مرحله هل، گلاب و روغن مایع را به مواد قبل اضافه می کنیم و باز، هم می زنیم.
زمانیکه کمی غلیظ شد، آنرا از روی حرارت برمی داریم و در ظروف کوچک می ریزیم و به مدت 3 ساعت در یخچال می گذاریم تا مسقطی خودش را بگیرد.
برای تزئین مسقطی می توان از خلال پسته و بادام استفاده کرد. در صورت تمایل می توان از زعفران حل شده برای تغییر رنگ مسقطی استفاده کرد.

کاچی آرد گندم (آرد برنج)

مواد لازم

آب گرم4پیمانه
زعفران1قاشق سوپخوری
روغن300گرم
شکر350گرم
آرد گندم400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کاچی آرد گندم (یا آرد برنج) آرد گندم یا برنج را به همراه روغن روی حرارت می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا آرد سرخ شود.
آب، شکر و و زعفران را با هم مخلوط کرده و کم کم آنرا روی آرد سرخ شده می ریزیم و دائم آن را زیر و رو می کنیم تا غلیظ شود. سپس کاچی را از روی حرارت برداشته و در ظرف مورد نظر می ریزیم و سرو می کنیم.

حليم ها

حلیم بادمجان با کشک

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
نعناع خشک75گرم
کشک250گرم
عدس300گرم
پیاز3عدد
بادمجان8عدد
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد روی حرارت می گذاریم تا آب آن تمام شود. روی حلیم را با نعناع داغ و کشک تزیین می کنیم. گوشت پخته شده را نیز کوبیده، با عدس، بادمجان، پیاز،زعفران و نمک و فلفل مخلوط کرده و می کوبیم. عدس را نیز در ظرف دیگری پخته و سپس له کرده و از صافی می گذرانیم.
حلیم بادمجان با کشک گوشت را به همراه 1 عدد پیاز می پزیم . 1 عدد پیاز را با روغن سرخ کرده، بادمجانها را نیز سرخ کرده، سپس آنها را له می کنیم.

حليم بوقلمون

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
دارچین1قاشق سوپخوری
گندم600گرم
نخود پوست گرفته شده200گرم
گوشت بوقلمون2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 به جای بوقلمون می توانیم از مرغ، غاز یا پرندگان دیگر استفاده کنیم. گندم را در قابلمه دیگری ریخته و پس از پخته شدن، می کوبیم بعد گندم، نمک و فلفل را به بوقلمون و نخود اضافه کرده و هم می زنیم.
در هنگام پخت باید حلیم را مرتب هم بزنیم تا حلیم کش دار شود و ته نگیرد.
حلیم بوقلمون بوقلمون و نخود را می پزیم تا حدی که هر دو کاملاً له شوند. بعد از جا افتادن حلیم، آنرا از روی حرارت بر می داریم. روغن داغ شده را روی آن می ریزیم و با دارچین آنرا تزیین می کنیم.

حلیم کرمانی یا حلیم گوشت

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
دارچین0به مقدار کافی
روغن0به مقدار کافی
پیاز1عدد
نخود1پیمانه
گندم پوست کنده1کیلو
گوشت بره500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد گندم را با گوشت، پیاز و نخود مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم و مرتب آنرا هم می زنیم تا حلیم کش دار شود و ته نگیرد. گندم را نیز در قابلمه دیگری پخته و می کوبیم. پس از پخته شدن آنها را له می کنیم. بعد از آماده شدن با روغن و دارچین حلیم را تزیین می کنیم. حلیم کرمانی یا حلیم گوشت گوشت را به همراه پیاز و نخود و نمک می پزیم .

خاگینه ها

خاگینه پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آرد گندم3قاشق سوپخوری
تخم مرغ5عدد
پیاز4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد این مواد را به پیاز داغ اضافه کرده، می گذاریم بپزند.
تخم مرغها، آرد، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و می زنیم.
خاگینه پیاز پیاز ها را ریز خرد کرده، در روغن کمی تفت می دهیم.

خاگینه خرما

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
آرد3قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
روغن150گرم
خرما200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از اینکه یک طرف خاگینه گرفت، آنرا برگردانده تا طرف دیگرش هم پخته شود.
آرد، تخم مرغها و نمک را با هم مخلوط کرده و می زنیم.
خاگینه خرما ابتدا هسته خرما را در آورده، سپس خرما را در کمی روغن تفت می دهیم.
بعد این مایه را به خرمای سرخ شده اضافه کرده و هم می زنیم.

خاگینه شیرازی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زرد چوبه0.5قاشق چایخوری
آب1قاشق سوپخوری
روغن10قاشق سوپخوری
جوش شیرین1قاشق چایخوری
پیاز2عدد
آرد2قاشق سوپخوری
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 یک طرف خاگینه که پخت، آنرا برمی گردانیم تا طرف دیگر نیز برشته شود. سپس روغن را داغ کرده، این مواد را روی آن می ریزیم و حرارت را کم می کنیم.
خاگینه شیرازی تخم مرغها را با پیازهای ریز شده، آرد، جوش شیرین، زردچوبه، نمک و فلفل و آب مخلوط کرده و خوب می زنیم.

خاگینه گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
آرد گندم3قاشق سوپخوری
تخم مرغ5عدد
گوجه فرنگی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خاگینه گوجه فرنگی پوست و تخمه های گوجه فرنگی را جدا کرده، آنرا خرد می کنیم و در روغن تفت می دهیم تا آبش تبخیر شود. تخم مرغ، آرد، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و خوب می رنیم. بعد این مایه را به گوجه فرنگی اضافه کرده، حرارت را کم می کنیم تا خاگینه بپزد.

خاگینه گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن200گرم
پیاز200گرم
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده3قاشق سوپخوری
تخم مرغ8عدد
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 روغن را داغ کرده، مایه خاگینه را در آن ریخته و می گذاریم بپزد. سپس نمک و فلفل و کمی آب، تخم مرغها و جعفری را می افزاییم.
خاگینه گوشت پیاز و گوشت را با هم چرخ کرده و در روغن همراه با رب گوجه تفت می دهیم.

خاگینه هویج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن150گرم
آرد2قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
هویج300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس آنرا با آرد، تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط کرده و خوب هم می زنیم.
خاگینه هویج هویج را رنده کرده و در کمی روغن تفت می دهیم. روغن را داغ کرده، مواد خاگینه را در آن می ریزیم و روی حرارت ملایم می پزیم.

خوراک ها

خوراک اردک سرد

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
گوجه فرنگی500گرم
پیاز200گرم
دارچین1قاشق مربا خوری
خامه150گرم
اردک1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خوراک اردک سرد اردک را با آب، نمک و دارچین کاملاً می پزیم و می گذاریم آب آن بخار شود.
پیازها را سرخ کرده، نیمی از آن را به همراه گوجه فرنگی های خرد شده ته قابلمه می چینیم و تکه های اردک را روی آن می گذاریم.
مابقی پیاز داغ و گوجه را روی تکه های اردک ریخته با نمک، فلفل، زعفران و کمی آب روی حرارت گذاشته تا بجوشد و آبش کشیده شود. بعد خوراک را از روی حرارت برداشته، بعد از اینکه کمی سرد شد با خامه آنرا تزئین کرده و سرو می کنیم.

خوراک اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
شیر1پیمانه
گوجه فرنگی2عدد
آرد3قاشق سوپخوری
اسفناج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 وقتی اسفناج نیم پز شد نمک و فلفل را نیز اضافه کرده و می گذاریم تا خوب پخته شود.
برای تزئین خوراک اسفناج از گوجه فرنگی استفاده می کنیم.
خوراک اسفناج اسفناج و روغن را روی حرارت ملایم گذاشته تا پخته شود.
در حال پخت دائماً اسفناج را هم می زنیم و کم کم شیر و آرد را به آن اضافه می کنیم.

خوراک باقلا

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آرد2قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
شیر3قاشق سوپخوری
باقلا500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از حدود 20 دقیقه خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم. رب گوجه را در آب گرم حل کرده با نمک و فلفل به باقلا اضافه می کنیم. آرد و شیر را نیز کم کم اضافه کرده و هم می زنیم.
خوراک باقلا باقلا را به مدت 30 دقیقه در آب و نمک می پزیم.

خوراک بامیه و سیب زمینی

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
جعفری3قاشق سوپخوری
روغن300گرم
گوجه فرنگی500گرم
بامیه500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بامیه و سیب زمینی ها را جداگانه سرخ می کنیم. سپس بامیه و سیب زمینی را در قابلمه ریخته، آب گوجه فرنگی، نمک، فلفل، ادویه و جعفری به آن اضافه کرده و روی حرارت می گذاریم تا روغن بیاندازد
خوراک بامیه و سیب زمینی پوست گوجه فرنگیها را گرفته، آن را له می کنیم. سپس از صافی رد کرده تا تخمهای آن از آب گوجه جدا شود. در آخر آبلیمو را اضافه کرده و پس از 5 دقیقه غذا را سرو می کنیم.

خوراک بره

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
آب مرغ2پیمانه
سیر2حبه
پیاز2عدد
فلفل دلمه2عدد
گوجه فرنگی3عدد
لوبیا سفید500گرم
سینه بره1500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 برای تزئین از فلفل دلمه استفاده کرده و خوراک را سرو می کنیم. نمک، فلفل و ادویه را روی مواد ریخته و بعد از چند دقیقه کره را به آن اضافه می کنیم. بعد از حدود 15 دقیقه خوراک بره ما آماده است. گوشت، آب مرغ، سیر، پیاز و گوجه فرنگی را به لوبیا اضافه کرده و می گذاریم با هم خوب بپزند.
خوراک بره لوبیا سفید از قبل خیس شده را می پزیم تا کاملاً نرم شود.

خوراک به

مواد لازم

خردل0به مقدار کافی
برگ بو0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
آبلیمو4قاشق سوپخوری
شکر5قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
لوبیا سفید2پیمانه
مرغ1عدد
به750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 سپس به را به همراه آبلیمو، زعفران، شکر، نمک و فلفل، برگ بو و خردل و لوبیا سفید پخته شده به مرغ اضافه کرده و می گذاریم تا خوراک کاملاً جا بیافتد.
خوراک به مرغ و پیاز را در روغن سرخ کرده با کمی آب می پزیم.
به را نیز خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم.

خوراک بوقلمون

مواد لازم

فلفل سیاه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن200گرم
بوقلمون1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
خوراک بوقلمون بوقلمون پاک شده را در روغن تفت می دهیم و با مقداری آب، نمک و فلفل سیاه روی حرارت ملایم می گذاریم تا کاملاً پخته شود. اگرمایلیم که بوقلمون طلایی شود، روی آنرا کمی کره زده و در فر قرار می دهیم تا سطح آن برشته شود.

خوراک بوقلمون سرخ شده

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
فلفل سیاه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن250گرم
آبلیمو7قاشق سوپخوری
سیر1بوته
پیاز2عدد
شلغم400گرم
جعفری250گرم
شوید250گرم
سیب زمینی600گرم
هویج400گرم
بوقلمون2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بعد از اینکه بوقلمون پخت آنرا در دیس کشیده و با هویج، شلغم، پیاز، سیب زمینی سرخ شده، شوید و جعفری تزئین می کنیم. سیب زمینی ها را خلال کرده و سرخ می کنیم. هویج، پیاز و شلغم را حلقه حلقه کرده و در روغن تفت می دهیم.
خوراک بوقلمون سرخ شده بوقلمون تکه تکه شده را در روغن تفت داده و با نمک، فلفل، ادویه، سیر و آب می پزیم. آبلیمو را نیز به آن اضافه می کنیم.

خوراک پرنده های کوچک

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن200گرم
ریحان50گرم
جعفری100گرم
سیب زمینی300گرم
پرنده6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 جگر و سنگدان آنها را کباب کرده و همراه با نمک، فلفل و جعفری خرد شده در شکمشان قرار می دهیم. سپس مقداری کره یا روغن روی پرنده ها مالیده، آنها را به سیخ کشیده و کباب می کنیم. این خوراک را با سیب زمینی سرخ شده و ریحان تزئین می کنیم.
خوراک پرنده های کوچک پرنده ها را شسته و شکم آنها را خالی می کنیم.

خوراک تن ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن0مقداری
آبلیمو5قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
پیاز250گرم
سیب زمینی1کیلو
تن ماهی2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه و تن ماهی را به پیاز و سیب زمینی اضافه می کنیم. در آخر آبلیمو را روی خوراک ریخته و آنرا سرو می کنیم.
خوراک تن ماهی ابتدا پیاز و سیب زمینی را خرد کرده با روغن تفت می دهیم.

خوراک دال

مواد لازم

فلفل قرمز0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
پیاز2عدد
گوجه فرنگی1500گرم
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک دال پوست گوجه ها را گرفته، سپس آنها را خرد کرده و در روغن تفت می دهیم. گوشت چرخ شده را با پیاز تفت داده، سپس گوجه فرنگی ها، نمک و فلفل قرمز را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم 30 دقیقه با هم بپزند. سپس آن را سرو می کنیم. فلفل این غذا باید زیاد باشد که غذا تند شود.

خوراک دل و جگر مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن200گرم
پیاز2عدد
دل و جگر مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خوراک دل و جگر مرغ ابتدا پیاز را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم. قبل از اینکه پیاز طلایی شود، دل و جگر خرد شده را به آن اضافه کرده، تفت می دهیم. سپس نمک، فلفل، ادویه و 1 پیمانه آب روی دل و جگر ریخته و می گذاریم تا خوب بپزد.

خوراک زبان گوساله

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز1عدد
برگ مو2برگ
گوجه فرنگی2عدد
جعفری50گرم
فلفل سبز2عدد
زبان گوساله2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 برای تزئین این خوراک از جعفری، فلفل سبز و گوجه فرنگی استفاده می کنیم.
خوراک زبان گوساله زبان ها را با نمک، فلفل، برگ مو، پیاز و کمی آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا کاملاً پخته شوند.

خوراک سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره4قاشق سوپخوری
آرد3قاشق سوپخوری
شیر2پیمانه
فلفل دلمه2عدد
پیاز1عدد
سیب زمینی8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 کمی کره و لایه نازکی از آرد روی سیب زمینی ها می ریزیم. بعد پیاز، نمک و فلفل دلمه ای خرد شده را روی آن ریخته، لایه دوم سیب زمینی را می چینیم و همین طور پیش می رویم. بعد از اینکه همه مواد خوراک تمام شد، شیر گرم را روی مواد ریخته ظرف را به مدت یک ساعت و نیم روی حرارت ملایم قرار می دهیم. بعد از این مدت می توانیم غذا را سرو کنیم.
خوراک سیب زمینی سیب زمینی ها را به ورقه های نازک تقسیم می کنیم و یک ردیف از آن را در کف قابلمه تفلون می چینیم.

خوراک عدس

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی4قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
سیب زمینی3عدد
عدس500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خوراک عدس پیازها را خرد کرده، در روغن تفت می دهیم. سپس عدس، رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه را به آن اضافه کرده، می گذاریم عدس نیم پز شود. بعد سیب زمینی های ریز شده را به عدس اضافه می کنیم. بعد از 45 دقیقه خوراک عدس حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک غاز

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده3قاشق سوپخوری
جعفری0مقداری
شوید0مقداری
هویج2عدد
پیاز2عدد
سیب زمینی1عدد
گوشت غاز1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک غاز غاز را با پیاز خرد شده، نمک، فلفل و ادویه تفت می دهیم. این خوراک را می توانیم با سیب زمینی سرخ شده، شوید و جعفری تزئین کنیم. بعد از حدود نیم ساعت جعفری خرد شده، هویج و زعفران حل شده را به آن می افزاییم و می گذاریم تا این مواد کاملاً بپزند. بعد آن را با آب و رب گوجه فرنگی روی حرارت ملایم می پزیم.

خوراک فیله ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو4قاشق سوپخوری
فلفل دلمه2عدد
هویج5عدد
تخم مرغ2عدد
خامه100گرم
فیله ماهی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 ماهی خرد شده را در ظرفی ریخته، روی آن خامه می ریزیم و با هویج، تخم مرغ و فلفل دلمه تزئین می کنیم. خوراک فیله ماهی ابتدا ماهی را با نمک، فلفل، آبلیمو و کمی آب روی حرارت ملایم به مدت 20 دقیقه می پزیم. بعد تیغ های ماهی را گرفته و آن را ریز می کنیم. هویج را رنده کرده، تخم مرغها را آب پز و سپس حلقه حلقه کرده، فلفل دلمه را هم ریز خرد می کنیم.

خوراک قارچ و تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
آبلیمو4قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
آرد گندم1قاشق سوپخوری
زرده تخم مرغ2عدد
قارچ500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد آنرا در روغن سرخ می کنیم. جعفری، آرد، نمک، فلفل و آب را روی قارچها ریخته و می گذاریم روی حرارت ملایم بپزند. زرده تخم مرغ و آبلیمو را با هم مخلوط کرده و به جعفری و قارچ اضافه می کنیم.
خوراک قارچ و تخم مرغ قارچها را خرد کرده و با کمی آب نیم پز می کنیم. وقتی که آب خوراک کم شد، خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک قرقاول

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره150گرم
کلم سفید1عدد
قرقاول1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 شکم قرقاول را خالی کرده، مقداری کره در شکم آن می ریزیم و بعد قرقاول را در کره سرخ می کنیم.
خوراک قرقاول کلم را خرد کرده، در آب جوش و نمک به مدت 15 دقیقه می جوشانیم و بعد آنرا آبکش می کنیم. سپس قرقاول را به کلم اضافه کرده، نمک و فلفل و آب می ریزیم و می گذاریم تا خوب پخته شود. سپس آن را سرو می کنیم.

خوراک گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس راسل0مقداری
کره150گرم
آرد50گرم
خامه100گرم
پیاز1عدد
گوجه فرنگی2عدد
گوشت ران گوساله1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک گوشت گوشت را ریز خرد کرده، به مدت 24 ساعت در مقداری از سس راسل در یخچال می گذاریم. بعد از این مدت گوشت را با کره سرخ می کنیم. گوجه فرنگی و پیاز را حلقه حلقه کرده، روی گوشت می چینیم و بقیه سس راسل را روی آن می ریزیم. بعد از حدود 45 دقیقه آرد را روی گوشت می ریزیم.
بعد از اینکه گوشت کاملاً پخت خامه، نمک و فلفل را اضافه کرده، بعد از چند جوش خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک گوشت و لوبیا قرمز

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
رب گوجه فرنگی4قاشق سوپخوری
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
سیر4حبه
پیاز2عدد
آب گوشت3پیمانه
گوشت گوساله1000گرم
لوبیا قرمز500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خوراک گوشت و لوبیا قرمز لوبیای از قبل خیس شده را روی حرارت ملایم قرار داده تا بپزد. زمانیکه آب گوشت کم شد جعفری را ریخته و می گذاریم تا کمی بپزد. بعد از این مرحله خوراک آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم. بعد آب گوشت و رب گوجه را به آن اضافه کرده، بعد از مدتی لوبیای پخته، نمک، فلفل و ادویه را می افزاییم. گوشت، پیاز و سیر را چرخ کرده و تفت می دهیم.

خوراک گوشت و نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن مایع7قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
زنجبیل1قاشق مربا خوری
لیمو ترش2عدد
نخود فرنگی1کیلو
گوشت ران1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 با بقیه نمک و فلفل و زعفران سسی تهیه کرده و روی نخود فرنگی ها می ریزیم تا با هم بپزند.
نخود فرنگی ها را آب پز کرده، لیمو ترش به آن اضافه می کنیم.
خوراک گوشت و نخود فرنگی گوشت را خرد کرده با زنجبیل، زعفران، روغن مایع، نمک و فلفل و کمی آب روی حرارت ملایم می پزیم. بعد از پخت گوشت را در دیسی کشیده، نخود فرنگی ها را دور آن می ریزیم و خوراک را سرو می کنیم.

خوراک لوبیا سبز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
روغن2قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی4عدد
پیاز2عدد
لوبیا سبز500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر آبلیمو را به خوراک اضافه کرده و آنرا سرو می کنیم.
خوراک لوبیا سبز پیاز خرد شده را با روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی های خرد شده را به پیاز اضافه می کنیم. بعد از اینکه گوجه فرنگی نرم شد لوبیا سبز، روغن زیتون، نمک و فلفل و آب را به مواد می افزاییم و به مدت یک ساعت و نیم روی حرارت ملایم می پزیم.

خوراک لوبیای یونانی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شکر1قاشق مربا خوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
روغن زیتون8قاشق سوپخوری
پودر سیر0.5قاشق سوپخوری
آویشن1قاشق مربا خوری
پیاز2عدد
کرفس2ساقه
جعفری150گرم
هویج3عدد
لوبیا سفید250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک لوبیای یونانی لوبیای از قبل خیس شده را به همراه 2 پیمانه آب روی حرارت ملایم نیم پز می کنیم. روغن زیتون را در ماهیتابه ریخته ابتدا کرفس را سرخ می کنیم و بعد هویج، پیاز، جعفری، پودر سیر و آویشن را به آن اضافه کرده و خوب سرخ می کنیم. حال لوبیای پخته، شکر و رب گوجه را به مواد بالا اضافه کرده، به مدت 2 ساعت روی حرارت ملایم می گذاریم تا خوب پخته شود و جا بیافتد. بعد از این مدت خوراک حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم.

خوراک ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن150گرم
کره50گرم
آرد گندم5قاشق سوپخوری
لیمو ترش5عدد
سیب زمینی5عدد
شیر1پیمانه
تخم مرغ3عدد
جعفری100گرم
ماهی سفید1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 ماهی را در تخم مرغ زده شده و بعد در آرد می غلتانیم و سپس آنرا در روغن سرخ می کنیم. طرز تهیه پوره سیب زمینی سیب زمینی را آب پز کرده، بعد آنرا رنده کرده و با شیر مخلوط می کنیم. پس از اینکه سیب زمینی با شیر مخلوط شد، کره را هم به آنها اضافه می کنیم. پوره سیب زمینی حاضر است. خوراک ماهی ماهی را خرد کرده و با نمک، فلفل و کمی آب به مدت 10 دقیقه می پزیم. بعد آنرا در ظرف کشیده و پوره سیب زمینی را دور آن می ریزیم. از لیمو ترش و جعفری برای تزئین استفاده می کنیم.

خوراک ماهی آزاد

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جعفری100گرم
سس خردل1قاشق چایخوری
نان لواش1عدد
گوجه فرنگی6عدد
تخم مرغ2عدد
ماهی آزاد1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک ماهی آزاد ماهی را خرد کرده با آب، نمک و فلفل می پزیم. در آخر تخم مرغهای آب پز و حلقه حلقه شده را دور دیس می چینیم و خوراک ماهی آزاد را سرو می کنیم. نان لواش را در دیس پهن کرده، ماهی را روی آن می گذاریم و روی ماهی را سس خردل می مالیم. پوست گوجه فرنگی را گرفته و آنرا حلقه حلقه کرده، روی ماهی می چینیم. جعفری خرد شده را نیز روی ماهی می ریزیم. بعد از حدود نیم ساعت ماهی آماده است.

خوراک ماهی سفید

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زیتون50گرم
خردل1قاشق چایخوری
خیار شور100گرم
جعفری50گرم
گوجه فرنگی6عدد
تخم مرغ3عدد
ماهی سفید1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 گوجه فرنگی و جعفری خرد شده را روی ماهی می چینیم. تخم مرغها را آب پز کرده، سپس حلقه حلقه می کنیم. پس از پخت ماهی، آنرا با خیار شور و زیتون و حلقه های تخم مرغ تزئین می کنیم. خوراک ماهی سفید ماهی را با خردل، نمک، فلفل و آب می پزیم.

خوراک ماهی قزل آلا

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
لیمو ترش3عدد
فلفل دلمه3عدد
تخم مرغ2عدد
ماهی قزل آلا5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 ماهی را در ظرف مورد نظر گذاشته، دور آن را با حلقه های تخم مرغ آب پز و فلفل دلمه ای و لیمو ترش تزئین می کنیم.
خوراک ماهی قزل آلا ماهی را با جعفری خرد شده، نمک و فلفل و کمی آب می پزیم. بعد از پخته شدن ماهی را سرخ می کنیم.

خوراک ماکارونی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
سبزی معطر4قاشق سوپخوری
سیر4حبه
پیاز2عدد
گوشت500گرم
ماکارونی1بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خوراک ماکارونی گوشت را با پیاز سرخ کرده، رب گوجه، نمک، فلفل و آب و سیر روی آن ریخته و می پزیم. ماکارونی را آبکش کرده، ته قابلمه را حلقه های سیب زمینی چیده و ماکارونی را به همراه سبزیهای معطر در قابلمه می ریزیم. بعد از دم کشیدن ماکارونی، آنرا در یک طرف دیس کشیده و در طرف دیگر گوشت آماده شده را می ریزیم و سرو می کنیم.

خوراک مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن250گرم
جعفری0مقداری
خلال پسته2قاشق سوپخوری
خلال بادام2قاشق سوپخوری
آرد سوخاری10قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
مرغ2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خوراک مرغ مرغ را آب پز کرده، چرخ می کنیم و با خلال پسته و بادام، نمک، فلفل و آرد مخلوط کرده و با دست به صورت گرد در آورده و در تخم مرغ زده شده و آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن سرخ می کنیم. برای تزئین این خوراک از جعفری استفاده می کنیم.

خوراک مرغ با خامه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن100گرم
خامه150گرم
تخم مرغ3عدد
مرغ1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس با نمک و فلفل و کمی آب می پزیم. در این فاصله خامه را با تخم مرغها مخلوط کرده و خوب می زنیم و بعد از پخت مرغ به آن اضافه کرده و می گذاریم تا کاملاً به خورد مرغ برود. سپس مرغ را سرو می کنیم.
خوراک مرغ با خامه مرغ را تکه تکه کرده و در روغن سرخ می کنیم.

خوراک مغز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
لیمو ترش3قاشق سوپخوری
آرد2قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی2عدد
مغز گوسفند5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس مغزها را از آب در آورده و در آرد، نمک و فلفل می غلتانیم و بعد در روغن سرخ می کنیم. این خوراک را می توانیم با گوجه فرنگی و لیمو ترش تزئین کنیم. بعد آنها را با آب لیمو ترش و کمی آب به مدت 5 دقیقه می جوشانیم.
خوراک مغز ابتدا مغزها را یک ساعت در آب نمک قرار می دهیم.

خوراک مغز و زبان گوسفند

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
خردل1قاشق چایخوری
کره200گرم
سیب زمینی3عدد
گوجه فرنگی2عدد
مغز گوسفند2عدد
زبان گوسفند4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سیب زمینی ها را سرخ کرده و به همراه گوجه فرنگی دور دیس می چینیم.
خوراک مغز و زبان گوسفند زبانها را پوست گرفته و با آب می پزیم. مغز را نیز با کمی آب می پزیم و بعد با کره تفت می دهیم. بعد خردل، نمک، فلفل و آبلیمو و آب را به مغز اضافه کرده می گذاریم حدود 5 دقیقه بجوشد. سپس زبانها را در دیس کشیده بقیه مخلوط مغز را روی آن ها می ریزیم. سپس نیمی از مخلوط مغز را روی زبانها ریخته می گذاریم تا چند جوش بزند.

خوراک میگو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن250گرم
آرد2قاشق سوپخوری
سیر2حبه
پیاز2عدد
جعفری100گرم
گوجه فرنگی1عدد
میگو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از 20 دقیقه خوراک آماده است و برای تزئین آن از گوجه فرنگی و جعفری استفاده می کنیم.
خوراک میگو ابتدا پیاز را سرخ می کنیم. بعد آرد را اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. سپس میگو را به همراه سیر، نمک و فلفل افزوده و سرخ می کنیم. بعد روی مواد کمی آب ریخته، می گذاریم بپزند.

خوراک هندی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن مایع0مقداری
آرد1کیلو
پیاز5عدد
گوجه فرنگی250گرم
سیب زمینی250گرم
نخود250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 این خوراک را با همان نانهای سرخ شده می خوریم.
سپس همه مواد را با هم مخلوط کرده، نمک و فلفل می ریزیم. به حدی که غذا تند بشود. پیاز داغ از قبل آماده شده را هم به مواد اضافه می کنیم. نخودهای از قبل خیس شده را می پزیم. سیب زمینی ها را خرد کرده و سرخ می کنیم.
خوراک هندی ابتدا آرد را خمیر کرده و به کمک وردنه آن را باز کرده و برش می زنیم و سپس در روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی ها را هم پس از خرد کردن در روغن تفت می دهیم.

خوراک هویج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
روغن3قاشق سوپخوری
زیره سیاه0.5قاشق مربا خوری
آرد20گرم
ماست300گرم
هویج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از پخته شدن آنرا با روغن تفت می دهیم. و بعد در دیس می کشیم. روغن زیتون، ماست، زیره، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و روی هویج می ریزیم و آنرا سرو می کنیم.
خوراک هویج هویجها را حلقه حلقه کرده با نمک، آرد و کمی آب می پزیم.

خوراک کبک

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو4قاشق سوپخوری
گردو150گرم
کبک1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک کبک گوشت کبک را حدود 5 ساعت در آبلیمو و پیاز رنده شده می خوابانیم تا نرم شود.سپس آنرا سرخ می کنیم. مغز گردو را کمی تفت داده با کبک، فلفل و کمی آب می گذاریم بپزند. در صورت تمایل آبلیمو را هم می توانیم به خوراک اضافه کنیم. بعد از پخت خوراک کبک را سرو می کنیم .

خوراک کدو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
جعفری50گرم
پیاز2عدد
گوجه فرنگی2عدد
کدو3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پیاز خرد شده را با جعفری مخلوط کرده و روی کدو می ریزیم. روغن زیتون، نمک و فلفل و آب را هم اضافه کرده می گذاریم به مدت نیم ساعت روی حرارت ملایم بپزد.
خوراک کدو کدو را حلقه حلقه کرده، در ته ظرف می چینیم. هنگام سرو این خوراک را با گوجه فرنگی تزئین می کنیم.

خورشت ها

خورشت آلو با اسفناج

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو0مقداری
روغن100گرم
پیاز سرخ کرده3قاشق سوپخوری
آلو300گرم
تره400گرم
اسفناج750گرم
گوشت0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 اسفناج و تره را روی حرارت قرار می دهیم تا آب آنها گرفته شود، سپس با کمی روغن تفت داده و به همراه آلوی از قبل خیس شده، نمک، فلفل و ادویه به گوشت اضافه می کنیم و می گذاریم یک ساعت و نیم با هم بپزند. بعد از حاضر شدن خورشت، در صورتیکه مایل باشیم آبلیمو به آن اضافه کرده و سرو می کنیم.
خورشت آلو با اسفناج گوشت را خرد کرده، با روغن تفت می دهیم. بعد با پیاز داغ و 2 پیمانه آب می پزیم.

خورشت آلو با سیب زمینی

مواد لازم

آلو بخارا500گرم
پیاز3عدد
سیب زمینی500گرم
گوشت500گرم
ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن300گرم
زعفران0.5قاشق چایخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 15 دقیقه قبل از سرو خورشت، زعفران را در آب سرد حل شده و به خورشت اضافه می کنیم. سیب زمینی ها را نگینی خرد کرده و در روغن تفت می دهیم. 2 پیاز دیگر را خلال کرده، سرخ می کنیم. سپس ورز داده، آنرا به شکل گلوله های کوچک در آورده و در روغن تفت می دهیم.
خورشت آلو با سیب زمینی گوشت را با یک پیاز چرخ می کنیم. سپس آلو بخارا، رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه و آب را به مواد قبل اضافه کرده و روی حرارت ملایم می پزیم.

خورشت آلو با مرغ

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
پیاز سرخ کرده3قاشق سوپخوری
شکر0مقداری
آلو خشک400گرم
لپه100گرم
مرغ0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت آلو با مرغ مرغ را سرخ کرده با لپه، پیاز داغ، نمک، ادویه و آب نیم پز می کنیم. زمانیکه خورشت حاضر شد شکر و زعفران حل شده را داخل آن می ریزیم. اگر می خواهیم لپه له نشود می توانیم آنرا قبل از پخت، در روغن تفت دهیم. سپس آلو را به آن اضافه کرده، روی حرارت می گذاریم تا به روغن بیفتد.

خورشت انار

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
آبلیمو2قاشق سوپخوری
شکر1قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
قیسی100گرم
رب انار1قاشق سوپخوری
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خورشت انار مرغ را به همراه 3 پیمانه آب می پزیم. بعد از این مدت خورشت حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. پیاز را خرد کرده، در روغن تفت می دهیم. این مواد را به همراه آبلیمو، شکر، نمک و فلفل به مرغ اضافه می کنیم و می گذاریم حدود 45 دقیقه روی حرارت ملایم بپزد. رب انار و قیسی را نیز اضافه کرده و تفت می دهیم.

خورشت بادمجان

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
بادمجان10عدد
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت بادمجان گوشت را به همراه پیاز، نمک، فلفل و ادویه سرخ کرده، بعد با مقداری آب می پزیم. در آخر بادمجان را به همراه آبلیمو اضافه کرده،حدود 20 دقیقه بعد که خورشت به روغن افتاد، آنرا سرو می کنیم.
رب گوجه را در روغن تفت داده، کمی زردچوبه و ادویه به آن اضافه کرده و زمانیکه گوشت کاملاً پخت، به آن اضافه می کنیم. بادمجانها را سرخ می کنیم.

خورشت باقلا سبز

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
سیر6حبه
پیاز2عدد
تخم مرغ5عدد
باقلای سبز2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت باقالا سبز باقلای سبز را به همراه پیاز در روغن سرخ می کنیم. می توانیم تخم مرغها را آب پز کرده، موقع سرو خورشت، تخم مرغها را روی آن رنده کنیم. زمانیکه خورشت جا افتاد، تخم مرغها را در یک ماهیتابه شکسته، قبل از اینکه کاملاُ بسته شود (به حالت عسلی) داخل خورشت می ریزیم. نمک، فلفل، ادویه، سیر و آب را به آن اضافه می کنیم.

خورشت باقلا قاتق

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
سیر5حبه
تخم مرغ4عدد
شوید خشک1قاشق سوپخوری
شوید200گرم
باقلا1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 10 دقیقه قبل از کشیدن، تخم مرغها را می ریزیم. این غذا به همراه کته سرو می شود. بعد شوید خشک را اضافه می کنیم. شوید را به همراه نمک و 2 پیمانه آب به مواد اضافه کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم تا خورشت جا بیفتد. خورشت باقالا قاتق ابتدا سیر را در روغن تفت داده، زردچوبه را به آن اضافه می کنیم. باقلا را نیز تفت می دهیم.

خورشت بامیه

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز1عدد
گوجه فرنگی500گرم
بامیه300گرم
گوشت300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 ادویه را نیز اضافه کرده، بعد از اینکه خورشت جا افتاد، آنرا سرو می کنیم. زمانیکه گوشت پخت بامیه ها را تفت داده، با گوجه فرنگی های حلقه شده روی گوشت می چینیم. بعد کمی آب به آن اضافه کرده، می گذاریم بپزد.
خورشت بامیه گوشت را به همراه پیاز، نمک و فلفل در روغن سرخ می کنیم.

خورشت به

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن150گرم
زعفران0.5قاشق چایخوری
آبلیمو3قاشق سوپخوری
شکر0مقداری
پیاز سرخ کرده4قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی0به مقدار کافی
به1کیلو
گوشت750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت به گوشت را چرخ کرده، با پیاز، نمک، فلفل و ادویه سرخ می کنیم، سپس با کمی آب می پزیم. رب یا گوجه فرنگی را در روغن سرخ کرده و به خورشت اضافه می کنیم. بعد از 15 دقیقه خورشت آماده است و می توانیم آنرا سرو کنیم. سپس زعفران، آبلیمو و شکر را اضافه کرده و می گذاریم بجوشد. به را خلال کرده، در روغن سرخ می کنیم و داخل گوشت می ریزیم.

خورشت ترشی تره

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبغوره10قاشق سوپخوری
سیر8حبه
سبزی750گرم
تخم مرغ4عدد
برنج0.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد این مواد را به همراه آبغوره به خورشت می افزاییم. خورشت ترش تره برنج را نیم ساعت درآب ولرم خیس می کنیم. سیر را رنده کرده با نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه تفت می دهیم. وقتی خورشت کاملاً جا افتاد، تخم مرغها را در ظرفی شکسته و می زنیم و به خورشت اضافه می کنیم. پس از 15 دقیقه خورشت حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. سپس با سبزی(تره، جعفری، گشنیز، شوید، نعناع و اسفناج) و مقداری آب روی حرارت ملایم می پزیم.

خورشت چاقاله بادام

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
آبلیمو5قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
چاقاله بادام ریز400گرم
جعفری200گرم
نعناع200گرم
گوشت ران600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 در آخر آبلیمو را اضافه کرده و بعد از چند جوش، خورشت را از روی حرارت برمی داریم و سرو می کنیم. سپس با نمک و مقداری آب روی حرارت ملایم نیم پز کرده، نعناع و جعفری و چاقاله بادام پاک کرده را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزد.
خورشت چاقاله بادام گوشت را به همراه پیاز، فلفل و ادویه سرخ می کنیم.

خورشت دال هندی

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
فلفل قرمز0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
سیر1حبه
زیره سیاه1قاشق چایخوری
پیاز2عدد
کدو2عدد
لپه1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سیر، زردچوبه و زیره را نیز به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. خورشت دال هندی پیاز را با روغن سرخ می کنیم. لپه را که از شب قبل خیس شده به مواد اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. در این فاصله، کدو را به شکل مکعبهای کوچک بریده، وقتی لپه خورشت پخت، به آن اضافه می کنیم. وقتی که خورشت جا افتاد آنرا سرو می کنیم. سپس نمک و فلفل و کمی آب روی مواد ریخته و می گذاریم بپزند.

خورشت رشتی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
گوجه فرنگی2عدد
زیتون50گرم
شوید100گرم
تخم مرغ3عدد
باقلای سبز1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس باقلا را از آب بیرون آورده و در روغن سرخ می کنیم. نمک، فلفل و زعفران را به باقلا اضافه کرده، وقتی که باقلا خوب سرخ شد، تخم مرغها را روی باقلا شکسته و هم می زنیم تا تخم مرغها کاملاً پخته شوند.
خورشت رشتی باقلا را به همراه شوید و 2 پیمانه آب روی حرارت ملایم نیم پز می کنیم. برای تزئین این خورشت از زیتون و گوجه فرنگی استفاده می کنیم.

خورشت ریواس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
ریواس1کیلو
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت ریواس گوشت را در روغن تفت داده، با 4 پیمانه آب و پیاز سرخ شده می پزیم. زمانیکه گوشت پخت ریواس های خرد شده را به آن اضافه می کنیم. وقتی ریواس نرم شد، زعفران، نمک و فلفل را به خورشت اضافه می کنیم و سپس خورشت را سرو می کنیم.

خورشت سبزی

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن100گرم
لیمو خشک6عدد
لوبیا چیتی250گرم
سبزی1کیلو
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از یک ساعت و نیم دیگر خورشت جا افتاده و آماده سرو کردن است.
خورشت سبزی سبزی(شوید، گشنیز، جعفری، تره، اسفناج، شنبلیله) را به همراه گوشت و لوبیا و نمک روی حرارت ملایم می پزیم. بعد از حدود 2 ساعت سیب زمینی رنده شده، روغن و لیمو خشک را به آن اضافه می کنیم.

خورشت شش انداز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن10قاشق سوپخوری
سرکه5قاشق سوپخوری
شکر4قاشق سوپخوری
کشمش200گرم
زرشک200گرم
تخم مرغ8عدد
پیاز1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 در آخر تخم مرغها را تک تک روی مواد می شکنیم، به طوری که به هم نچسبند. بعد در ماهیتابه را گذاشته تا تخم مرغها سفت شوند. بعد از سفت شدن تخم مرغها، غذا حاضر است. سپس زرشک و کشمش شسته شده را به پیاز داغ اضافه کرده و آنها را نیز تفت می دهیم. نمک، فلفل، شکر و سرکه را نیز به آنها اضافه می کنیم.
خورشت شش انداز ابتدا پیازها را در روغن تفت می دهیم.

خورشت شش انداز سیب

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
سرکه5قاشق سوپخوری
شکر5قاشق سوپخوری
تخم مرغ8عدد
پیاز500گرم
سیب1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بعد تخم مرغها را روی مواد شکسته، پس از سفت شدن تخم مرغها غذا حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم.
خورشت شش انداز سیب پیاز و سیب را به شکل خلال خرد کرده و هر کدام را جداگانه در روغن سرخ می کنیم. سپس آنها را با شکر، سرکه، نمک، فلفل و ادویه دوباره تفت می دهیم.

خورشت شش انداز هویج

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق سوپخوری
روغن6قاشق سوپخوری
تخم مرغ8عدد
پیاز500گرم
هویج600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
خورشت شش انداز هویج هویج و پیاز را خلال کرده، جداگانه در روغن تفت می دهیم. سپس باهم مخلوط کرده، نمک، فلفل و ادویه را نیز به آنها اضافه می کنیم و بعد از کمی تفت دادن، تخم مرغها را روی مواد می شکنیم و بعد از سفت شدن تخم مرغها، آبلیمو را اضافه کرده و غذا را سرو می کنیم.

خورشت فسنجان با گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
آبلیمو5قاشق سوپخوری
رب انار5قاشق سوپخوری
شکر0مقداری
پیاز2عدد
مغز گردو500گرم
گوشت چرخ کرده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 حدود یک ساعت قبل از سرو غذا رب انار، شکر، نمک و فلفل را اضافه می کنیم. در صورت تمایل هنگام سرو خورشت، آبلیمو را نیز به آن می افزاییم.
گلوله های گوشت را نیز ریخته و می گذاریم با حرارت ملایم بپزند. یک عدد پیاز را خرد کرده، پس از سرخ شدن در روغن، گردو را به همراه آب به آن اضافه می کنیم.
خورشت فسنجان با گوشت گوشت را دو بار چرخ کرده، پیاز رنده شده را به آن اضافه می کنیم و آنرا به شکل گلوله های گردی در آورده، با روغن سرخ می کنیم.

خورشت فسنجان با مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
آبلیمو5قاشق سوپخوری
شکر0مقداری
رب انار6قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
مغز گردو500گرم
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت فسنجان با مرغ مرغ را آب پز کرده و کنار می گذاریم. پیاز رنده شده را در روغن سرخ می کنیم، بعد گردو را به آن اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. بعد 4 پیمانه آب به گردو اضافه کرده و می گذاریم روی حرارت ملایم تا خوب پخته شود. یک ساعت قبل از سرو، رب انار، شکر، نمک و ادویه را اضافه می کنیم. قبل از سرو خورشت در صورت تمایل آبلیمو را به آن اضافه می کنیم. نیم ساعت بعد مرغهای آب پز شده را در خورشت می اندازیم تا گردوی خورشت به خورد مرغها برود.

خورشت فسنجان با کدو حلوایی

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
رب انار3قاشق سوپخوری
کدو حلوایی500گرم
گردو500گرم
مرغ500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد 4 پیمانه آب به گردو اضافه کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم تا پخته شود. زمانیکه گردو به روغن افتاد، کدو حلوایی را خرد کرده و پس از تفت دادن در روغن، آنرا له کرده و به خورشت اضافه می کنیم. در این مرحله رب انار را نیز می ریزیم. بعد از اینکه خورشت جا افتاد، آنرا سرو می کنیم.
خورشت فسنجان با کدو حلوایی گوشت (مرغ) را چرخ کرده، به شکل گلوله های ریز در آورده، سپس در روغن با پیاز های رنده شده سرخ می کنیم. بعد گردو را به آن اضافه کرده و کمی تفت می دهیم.

خورشت قارچ

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
فلفل قرمز0به مقدار کافی
فلفل سیاه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن100گرم
زعفران0.5قاشق چایخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
قارچ500گرم
سینه و ران مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 چند دقیقه قبل از سرو آبلیمو و زعفران را می ریزیم و بعد خورشت را سرو می کنیم. مرغ را به آن اضافه کرده و پس از تفت دادن با مقداری آب می پزیم.
قارچ را خرد کرده و در روغن تفت داده، بعد رب گوجه به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. خورشت قارچ پیاز ها را خلال کرده، در روغن سرخ می کنیم. نمک، فلفل و ادویه را نیز تفت داده و به خورشت اضافه می کنیم.

خورشت قورمه سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن300گرم
لیمو عمانی1قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
لوبیا قرمز0.5پیمانه
سبزی قورمه1کیلو
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 15 دقیقه قبل از سرو خورشت لیمو عمانی پودر شده را به آن اضافه می کنیم. بعد لوبیا قرمز که از قبل خیس شده را به همراه آب روی مواد می ریزیم و می گذاریم که مواد باهم بپزند. پیازها را خلال کرده و به همراه گوشت تفت می دهیم، بعد سبزی را به آن اضافه کرده با نمک، فلفل و ادویه دوباره کمی تفت می دهیم.
خورشت قورمه سبزی سبزی را بعد از خرد کردن روی حرارت گذاشته تا آب آن گرفته شود، سپس با مقداری روغن، سبزی را تفت می دهیم.

خورشت قیمه

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن200گرم
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
لیمو عمانی2قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده4قاشق سوپخوری
سیب زمینی300گرم
لپه150گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سیب زمینیها راخلال کرده و در روغن سرخ می کنیم و در هنگام سرو خورشت، سیب زمینی های سرخ شده را روی آن می ریزیم.
خورشت قیمه گوشت را به همراه لپه در روغن تفت داده، سپس به همراه پیاز داغ و آب می گذاریم بپزد. رب گوجه، نمک و فلفل را در روغن تفت داده و زمانیکه گوشت کاملاً پخت به همراه لیمو عمانی به گوشت اضافه می کنیم.

خورشت قیمه بادمجان

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن200گرم
لیمو عمانی1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده4قاشق سوپخوری
لپه150گرم
بادمجان سرخ شده6عدد
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت قیمه بادمجان این خورشت، مانند خورشت قیمه تهیه می شود. با این فرق که، در خورشت قیمه بادمجان، به جای سیب زمینی از بادمجان استفاده می شود و بادمجان را نیم ساعت قبل از سرو به خورشت اضافه کرده تا بپزد.

خورشت قیمه باقلا

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
روغن4قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
باقلا500گرم
لپه150گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر اگر خواستیم خورشت ترش شود، آبلیمو به آن اضافه می کنیم. بعد باقلا را در روغن تفت داده، همراه نمک، فلفل و ادویه به خورشت اضافه می کنیم تا بپزد. بعد از نیم پز شدن لپه را اضافه کرده تا همراه گوشت بپزد.
خورشت قیمه باقلا گوشت را به همراه پیاز خلال شده در روغن تفت می دهیم. سپس با کمی آب آنرا نیم پز می کنیم.

خورشت لوبیا سبز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
روغن200گرم
پیاز3عدد
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
لوبیا سبز500گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت لوبیا سبز پیازها را در روغن تفت می دهیم، لوبیا سبز را نیز به آن اضافه کرده، آنرا هم تفت می دهیم. گوشت را با روغن تفت داده و با مقداری آب می پزیم. وقتی گوشت نیم پز شد، رب گوجه، نمک و فلفل را به لوبیا اضافه کرده و بعد از تفت دادن، به گوشت اضافه می کنیم و می گذاریم با هم بپزند. برای چاشنی این خورشت از آبلیمو یا لیمو عمانی استفاده می کنیم.

خورشت ماست

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
فلفل سیاه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن250گرم
پیاز1عدد
تخم مرغ5عدد
ماست2کیلو
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت ماست ماست را در کیسه ریخته، آب آن را می گیریم. بعد از 15 دقیقه خورشت حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم. سفیده و زرده تخم مرغها را جداگانه می زنیم و روی خورشت می ریزیم. سپس نمک، ادویه و فلفل سیاه را به آن اضافه کرده و آنرا روی گوشت یا مرغ می ریزیم. مرغ (به جای مرغ می توان به اندازه نصف آن گوشت استفاده کرد) را با پیاز سرخ کرده، می پزیم. آب مرغ یا گوشت را جدا کرده، ماست را کم کم به آن اضافه می کنیم.

خورشت ماست آویز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
زعفران1قاشق چایخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ3عدد
گردو250گرم
گوشت500گرم
ماست چکیده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
سپس آنرا به مخلوط گوشت اضافه کرده و روی حرارت بسیار ملایم قرار می دهیم تا جا بیفتد و روغن بیاندازد. این خورشت را با مرغ هم می شود تهیه کرد. تخم مرغها را در کاسه ای زده، یک استکان آب گوشت به آن افزوده و آنرا به گوشت و گردو اضافه کرده و خوب به هم می زنیم. گوشت پخته و مغز گردو را چرخ می کنیم. سپس این دو را در روغن سرخ می کنیم.
زعفران حل شده را با نمک، فلفل و ماست خوب مخلوط می کنیم.
خورشت ماست آویز گوشت را با یک عدد پیاز و مقداری آب می پزیم.

خورشت ماست و تخم مرغ

مواد لازم

فلفل قرمز0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
ادویه3گرم
زرده تخم مرغ2عدد
تخم مرغ5عدد
پیاز2عدد
ماست غلیظ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 وقتی خورشت غلیظ شد و روغن انداخت، تخم مرغها را در آن می ریزیم و پس از چند دقیقه خورشت را سرو می کنیم. این خورشت باید پر فلفل و تند مزه باشد.
خورشت ماست و تخم مرغ به شیوه هندی پیاز را در روغن سرخ می کنیم. زرده تخم مرغها را جداگانه زده با زعفران، نمک و فلفل و ادویه های دیگر (هل، میخک، دارچین، تخم گشنیز کوبیده) در ماست ریخته و هم می زنیم. سپس این مواد را با پیاز مخلوط می کنیم. تخم مرغها را در آب جوشانده تا سفت شود (حدود 15 دقیقه) سپس پوست آنها را گرفته و از طول به دو نیم می کنیم. وقتی مخلوط ماست جوشید، حرارت را کم می کنیم تا آب آن بخار شده و ماست کمی سفت گردد.

خورشت مرغ ترش

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب6پیمانه
روغن8قاشق سوپخوری
آبلیمو0مقداری
سبزی1کیلو
سیر1پیمانه
لپه0.5پیمانه
تخم مرغ5عدد
آرد برنج0.5پیمانه
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 لپه را با آب و مواد گفته شده می گذاریم تا بپزند. خورشت مرغ ترش مرغ را با کمی روغن تفت می دهیم. سبزی (تره، نعناع، جعفری، گشنیز) و سیر را به مرغ اضافه کرده و باز تفت می دهیم. آرد برنج را با کمی آب مخلوط کرده، کم کم به خورشت اضافه می کنیم، سپس نمک، فلفل، آبلیمو یا آب نارنج را اضافه می کنیم. در آخر زمانیکه خورشت کاملاً جا افتاد، تخم مرغها را در ظرفی شکسته و می زنیم و به خورشت می افزاییم و بعد از چند دقیقه خورشت را سرو می کنیم.

خورشت ناز خاتون

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
آبغوره0به مقدار کافی
گوجه فرنگی4عدد
بادمجان4عدد
سبزی آش1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت ناز خاتون سبزی را ریز خرد کرده، آن را با دست می فشاریم تا آبش خارج شود. آب آنرا جداگانه نگاه می داریم. سپس سبزی را با روغن خوب سرخ کرده و بعد کمی آب به آن اضافه می کنیم و می گذاریم روی حرارت ملایم بجوشد. چند دقیقه بعد آبغوره، نمک و فلفل را به سبزی اضافه کرده و می گذاریم باز هم بجوشد. در این فاصله گوجه فرنگی ها را درسته سرخ می کنیم. بادمجانها را نیز سرخ کرده و به سبزی اضافه می کنیم. گوجه فرنگی ها را روی بادمجان می چینیم و می گذاریم تا خورشت روغن بیاندازد. 5 دقیقه قبل از کشیدن خورشت آب سبزی را به آن اضافه کرده و می گذاریم چند جوش بزند. آب سبزی خورشت را خوش رنگ تر می کند.

خورشت نخود فرنگی

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
سیب زمینی اسلامبولی400گرم
گوجه فرنگی750گرم
نخود فرنگی500گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 نخود فرنگی را نیز در روغن تفت داده و به گوشت اضافه می کنیم. سیب زمینی ها را خرد کرده و با نمک و فلفل و ادویه به خورشت می افزاییم. زمانیکه آب خورشت کم شد، گوجه فرنگی ها را حلقه حلقه کرده، روی خورشت می چینیم و می گذاریم تا چند جوش بخورد.
خورشت نخود فرنگی گوشت را به همراه پیاز در روغن سرخ می کنیم. بعد خورشت را سرو می کنیم.
سپس مقداری آب روی آن ریخته و می گذاریم بپزد.

خورشت نعناع، جعفری و گوجه

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
آبغوره2قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی400گرم
پیاز1عدد
جعفری500گرم
نعناع500گرم
گوشت600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بعد از پخته شدن گوجه ها را حلقه حلقه کرده، روی گوشت می چینیم. نمک، فلفل و ادویه را اضافه کرده، بعد از 10 دقیقه آبغوره را به خورشت اضافه کرده و بعد از حدود 5 دقیقه خورشت را سرو می کنیم.
خورشت نعناع، جعفری و گوجه گوشت، پیاز، نعناع و جعفری را در روغن تفت داده و با مقداری آب روی حرارت ملایم می پزیم.

خورشت هویج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
روغن8قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
شکر2قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده3قاشق سوپخوری
آلو خشک200گرم
هویج750گرم
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 در آخر آبلیمو و شکر (در صورت تمایل) را به خورشت می افزاییم.
خورشت هویج مرغ را با پیاز سرخ کرده، حدود 3 پیمانه آب به آن اضافه می کنیم و می گذاریم به مدت نیم ساعت بپزد. هویجها را به صورت خلالهای باریک برش داده، با کمی روغن سرخ می کنیم و به همراه نمک، ادویه و آلو به خورشت اضافه می کنیم.

خورشت هویج با خلال نارنگی

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
زعفران1قاشق چایخوری
آبلیمو3قاشق چایخوری
شکر3قاشق سوپخوری
پیاز3عدد
خلال پسته1قاشق سوپخوری
خلال بادام1قاشق سوپخوری
هویج750گرم
خلال پوست نارنگی1پیمانه
کرفس3ساقه
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 مرغ را با کرفس یا جعفری و نمک می پزیم. پیاز را در روغن سرخ کرده، سپس به مرغ اضافه می کنیم. هویجها را خلال کرده، به همراه خلال نارنگی، شکر، آبلیمو، نمک و زعفران به مرغ می افزاییم و آن را روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا کاملاً جا بیافتد. برای تزئین این خورشت از خلال بادام و خلال پسته استفاده می کنیم.
خورشت هویج با خلال نارنگی خلال پوست نارنگی را دو تا سه بار می جوشانیم تا تلخی آن گرفته شود.

خورشت کاری

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن6قاشق سوپخوری
ماست چکیده300گرم
پیاز1عدد
پودر کاری1قاشق سوپخوری
مغز گردو300گرم
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 20 دقیقه قبل از سرو خورشت مرغ را به همراه نمک، فلفل و ادویه به آن اضافه می کنیم. بعد از آماده شدن خورشت در ماست، پودر کاری و نمک ریخته و کم کم به خورشت اضافه کرده و هم می زنیم و بلافاصله خورشت را از روی حرارت برمی داریم. وقتی مرغ پخت، آنرا از آب در می آوریم. پیاز رنده شده را سرخ می کنیم، سپس گردوی چرخ شده را به آن اضافه کرده وتفت می دهیم.
خورشت کاری مرغ را با روغن کمی تفت می دهیم. سپس با 4 پیمانه آب آنرا می پزیم. آب مرغ را روی گردو ریخته، می گذاریم بپزد و به روغن بیفتد.

خورشت کدو مسمایی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن7قاشق سوپخوری
آبغوره250گرم
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
کدو8عدد
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 غوره یا آبغوره را در آخر اضافه کرده، بعد از 15 دقیقه خورشت را سرو می کنیم.
خورشت کدو مسمائی گوشت را با پیاز خلال شده در روغن سرخ می کنیم. سپس با 4 پیمانه آب می پزیم. زمانیکه گوشت پخت رب گوجه را با نمک و فلفل تفت می دهیم و روی گوشت می ریزیم. کدوها را سرخ کرده و روی گوشت می چینیم.

خورشت کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق سوپخوری
روغن6قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
سبزی500گرم
کرفس1دسته
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سبزی (نعناع و جعفری) را نیز تفت داده، مواد را باهم مخلوط کرده با آب روی حرارت ملایم می گذاریم تا بپزد و خورشت به روغن بیافتد. قبل از سرو خورشت، آبلیمو را به آن اضافه می کنیم. سپس گوشت را به همراه نمک و فلفل اضافه کرده و باز هم تفت می دهیم.
خورشت کرفس کرفس را با پیاز خرد شده سرخ می کنیم.

خورشت کنگر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن7قاشق سوپخوری
آبلیمو3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
کنگر1.5کیلو
گوشت600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از آنکه گوشت کاملاً پخت کنگر را سرخ کرده و به گوشت اضافه می کنیم.
خورشت کنگر کنگر را به قطعات کوچک خرد می کنیم. پیاز و گوشت را با هم سرخ می کنیم. بعد با آب می گذاریم تا پخته شود. رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه را در روغن سرخ کرده و به خورشت اضافه می کنیم.
زمانیکه کاملاً خورشت روغن انداخت و پخت آبلیمو را به آن اضافه کرده و سرو می کنیم.

دسرها

درسر آب میوه

مواد لازم

آبلیمو0.5پیمانه
سرکه شیرین4قاشق سوپخوری
خلال پوست لیمو25گرم
خلال پوست نارنج25گرم
خلال پوست پرتقال50گرم
شکر100گرم
خامه300گرم
آب پرتقال1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
دسر آب میوه خلال پوست پرتقال، نارنج و لیمو را به مدت 2 ساعت در سرکه خیس می کنیم.
سپس آنرا از صافی رد کرده، با آب پرتقال، خامه، شکر و آبلیمو مخلوط می کنیم. بعد آنرا در ظرف مخصوص ریخته و به مدت 1 ساعت در یخچال می گذاریم. دسر آماده است و می توان آنرا سرو کرد.

درسر تمشک و خامه

مواد لازم

خامه1000گرم
شکر100گرم
تمشک500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
دسر تمشک و خامه تمشک، خامه و شکر را در مخلوط کن می ریزیم تا با هم مخلوط شوند.
بعد از این مدت دسر ما آماده است و می توان آنرا سرو کرد.
به جای تمشک می توان از شاه توت نیز در این دسر استفاده کرد.
سپس آنرا در ظرفی ریخته و به مدت 2 ساعت در یخجال می گذاریم.

درسر توت فرنگی

مواد لازم

خامه700گرم
شکر75گرم
توت فرنگی300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آنرا با خامه و شکر مخلوط کرده و به مدت 2 ساعت در یخچال می گذاریم. دسر توت فرنگی توت فرنگی ها را در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود.
دسر آماده است و می توان آنرا سرو کرد.

درسر ماست و خامه

مواد لازم

پودر مغز گردو50گرم
شکر70گرم
خامه350گرم
ماست200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد آنرا به مدت 1 ساعت در یخچال می گذاریم. سپس دسر را سرو می کنیم. دسر ماست و خامه ماست، خامه و شکر را با هم مخلوط کرده و در ظرف مورد نظر می ریزیم و پودر مغز گردو را روی آن می پاشیم.

یخ در بهشت

مواد لازم

گلاب150گرم
پودر پسته150گرم
پودر نارگیل150گرم
نشاسته150گرم
آرد برنج150گرم
شکر300گرم
هل کوبیده4عدد
شیر1لیتر

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
یخ در بهشت نشاسته را با نیم لیتر آب سرد مخلوط کرده از صافی رد می کنیم.
سپس به تدریج آرد برنج و شیر را به آن اضافه کرده و مواد را دوباره از صافی رد می کنیم و در ظرف لعابی ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم.
وقتی خامی آرد گرفته شد گلاب و هل و شکر را به مواد قبل می افزاییم و هم می زنیم تا غلیظ شود.
سپس مواد را به ارتفاع 2 سانتی متر در دیس می ریزیم و بعد از سرد شدن به شکل لوزی برش می دهیم و روی آنرا با پودر نارگیل و پسته تزئین می کنیم.

دلمه ها

دلمه بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
آرد1قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی1کیلو
پیاز2عدد
روغن200گرم
برنج200گرم
لپه50گرم
جعفری خرد شده100گرم
گوشت500گرم
بادمجان دلمه ای8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
دلمه بادمجان یک عدد پیاز را خلال کرده و سرخ می کنیم. داخل بادمجانها را خالی می کنیم و بادمجانهای خارج شده را در روغن کمی تفت می دهیم. سپس گوشت چرخ شده، لپه نیم پز، برنج آبکش شده، جعفری خرد شده، آرد، پیاز، زعفران، نمک، فلفل و ادویه را با بادمجانها و پیاز سرخ شده مخلوط کرده و ورز می دهیم.بعد بقیه پیاز را خلال کرده سرخ می کنیم. گوجه فرنگی ها را نیز رنده کرده و تفت می دهیم و به همراه نمک، فلفل و کمی آب در قابلمه ریخته تا بجوشد. داخل بادمجانها را با مایه دلمه پر کرده و کله بادمجان را دوباره سرجای خودش می گذاریم و در قابلمه می چینیم تا بپزند.

دلمه برگ مو به شیوه یونانی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو4قاشق سوپخوری
روغن زیتون12قاشق سوپخوری
پیازچه6عدد
پیاز3عدد
برگ مو50گرم
نعناع0مقداری
جعفری100گرم
شوید50گرم
برنج1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بعد از این مدت آن را از روی حرارت برداشته و تا خنک شدن دلمه ها صبر می کنیم. بعد از اینکه دلمه ها خنک شد، آنها را در دیس چیده و با ماست سرو می کنیم. حالا باقیمانده روغن زیتون، آبلیمو و 2 پیمانه آب روی دلمه ها ریخته و بشقابی را وارونه روی دلمه ها می گذاریم تا سنگینی آن دلمه ها را در جای خود نگهدارد. بعد قابلمه را روی حرارت ملایم حدود 2 ساعت می گذاریم تا دلمه ها پخته شوند. چند برگ مو کف قابلمه می چینیم. برگی را برداشته و یک قاشق از مایه دلمه را وسط آن می گذاریم. بعد آنرا می پیچیم. و در قابلمه می گذاریم و این کار را تا تمام شدن مایه دلمه ادامه می دهیم. سپس نعناع، جعفری و شوید خرد شده، آب لیمو و کمی آب را به محتویات ماهیتابه اضافه می کنیم. بعد از حدود 10 دقیقه مایه دلمه آماده است. دلمه برگ مو به شیوه یونانی پیاز و پیازچه را با مقداری روغن زیتون سرخ می کنیم.بعد برنج، نمک و فلفل را اضافه کرده و می گذاریم 10 دقیقه بپزد.

دلمه برگ کلم

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن300گرم
زعفران1قاشق چایخوری
آبلیمو4قاشق سوپخوری
پیاز4عدد
کشمش100گرم
زرشک100گرم
برنج200گرم
سبزی100گرم
گوشت700گرم
برگ کلم2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
بعد تعدادی از برگهای کلم را ته قابلمه می چینیم و دلمه های برگ کلم آماده شده را روی آنها می گذاریم. آبلیمو را با کمی آب مخلوط کرده و روی دلمه ها می ریزیم. بشقابی را وارونه روی دلمه ها می گذاریم تا دلمه ها باز نشوند. در قابلمه را می گذاریم. حرارت را کمی می کنیم تا دلمه ها مغز پخت شوند. دلمه برگ کلم مغز کلم را با گوشت چرخ شده، پیاز و نمک و فلفل در روغن تفت می دهیم. سبزی(ریحان، ترخان)، زرشک و کشمش و زعفران را نیز به مواد قبلی اضافه می کنیم و ورز می دهیم. برگهای کلم را در آب جوش و نمک به مدت 15 دقیقه قرار می دهیم.

دلمه پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
کره200گرم
مغز نان باگت200گرم
مغز گردو150گرم
تخم مرغ2عدد
شیر1پیمانه
گوشت200گرم
پیاز8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
دلمه پیاز گوشت را چرخ کرده و در روغن تفت می دهیم. پیازها را در آب جوش و نمک می گذاریم و بعد از 5 دقیقه آنها را در آورده، وسطشان را خالی کرده و از مایه دلمه داخل آن ها می ریزیم. در ماهیتابه ای کره ریخته و دلمه ها را روی آن می چینیم و به مدت 10 دقیقه، بدون اینکه در ماهیتابه را ببندیم، روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا پخته شود. بعد از اینکه سرد شد با مغز گردوی نیم کوب شده، تخم مرغ، نان به شیر آغشته، نمک، فلفل و ادویه مخلوط کرده و ورز می دهیم.

دلمه سیب زمینی

مواد لازم

خردل0به مقدار کافی
نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
کره100گرم
روغن زیتون100گرم
آرد4قاشق سوپخوری
آرد سوخاری4قاشق سوپخوری
زرده تخم مرغ5عدد
سیب زمینی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
دلمه سیب زمینی سیب زمینی های آب پز شده را رنده کرده و با کره روی حرارت ملایم کمی تفت می دهیم. بعد زرده تخم مرغ، آرد، نمک، فلفل، ادویه و خردل را با سیب زمینی مخلوط کرده و ورز می دهیم. سپس این مواد را به شکل یک نارنگی در آورده و در آرد سوخاری می غلتانیم. با چاقو سر این گلوله ها را قاچ می دهیم و با شست دست زیر این بریدگی را گود می کنیم و در روغن تفت می دهیم تا طلایی شود. داخل این دلمه ها را می توان با انواع سبزیجات و یا گوشت ها پر کرد.

دلمه گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
پیاز2عدد
فلفل دلمه6عدد
گوجه فرنگی6عدد
روغن200گرم
برنج200گرم
جعفری150گرم
ریحان150گرم
گوشت چرخ کرده600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 سپس برنج آبکش شده، ریحان و جعفری خرد شده، نمک، فلفل و ادویه را به مواد قبل اضافه کرده و ورز می دهیم و داخل گوجه ها و فلفل ها را با این مواد پر می کنیم و سرهای آنها را رویشان می گذاریم.
مغز گوجه ها را در روغن تفت داده و با کمی آب می گذاریم بجوشد. بعد دلمه ها را روی آن چیده و با حرارت ملایم می پزیم.
دلمه گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای داخل گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای ها را خالی می کنیم.پیاز وگوشت را در روغن تفت می دهیم.

دلمه نان لواش

مواد لازم

زعفران0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
خیار شور100گرم
جعفری50گرم
نان لواش5عدد
پیاز1عدد
گوشت چرخ کرده1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
دلمه نان لواش پیاز و گوشت را در روغن تفت می دهیم. سپس رب گوجه، زعفران، نمک و فلفل و 1 پیمانه آب به پیاز و گوشت اضافه کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا خوب پخته شوند. بعد نان لواش را به اندازه دلخواه بریده و مایه دلمه را وسط آن می گذاریم و دلمه ها را در روغن سرخ می کنیم. برای تزئین این دلمه از جعفری و خیار شور استفاده می کنیم.

دلمه هفت رنگ

مواد لازم

پیاز3عدد
فلفل دلمه10عدد
گوجه فرنگی10عدد
کدو10عدد
بادمجان10عدد
برگ مو20عدد
برگ کلم20عدد
گوشت500گرم
لپه3پیمانه
زعفران0به مقدار کافی
سبزی150گرم
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
شکر1پیمانه
آبغوره0مقداری
نمک و فلفل0به مقدار کافی
ادویه0به مقدار کافی
برنج4پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
دلمه هفت رنگ پیازها را خرد کرده و سرخ می کنیم. سپس با گوشت قیمه شده، برنج خیس خورده، سبزی خرد شده(شوید، جعفری، گشنیز)، رب گوجه، آبغوره، شکر و لپه پخته شده، نمک، فلفل، ادویه و زعفران مخلوط کرده و ورز می دهیم. داخل کدو، بادمجان، گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای را خالی کرده و با این مواد پر می کنیم. برگ مو و برگ کلم را نیز می پیچیم. ته قابلمه را برگ مو چیده و دلمه های حاضر شده را روی آن می گذاریم. (اول کدو و بادمجان، بعد فلفل، برگ مو و برگ کلم و در آخر گوجه فرنگی).
1 پیمانه آب روی دلمه ها ریخته و بشقابی را وارونه روی آنها می گذاریم تا دلمه ها باز نشوند و روی حرارت ملایم می پزیم. وقتی دلمه ها پختند، شکر را با آبغوره یا سرکه مخلوط کرده و روی آن ها می ریزیم و می گذاریم تا دلمه ها کاملاً جا بیافتند.

دلمه کدو

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
لپه0.5پیمانه
گوشت750گرم
کدو8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
دلمه کدو لپه را با کمی آب می پزیم. پیاز را خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم. گوشت را دوبار چرخ کرده و در روغن تفت می دهیم. گوشت، لپه، پیاز، نمک، فلفل و ادویه را مخلوط کرده و ورز می دهیم.
داخل کدوها را خالی کرده و با مواد دلمه پر می کنیم و در ظرفی چیده و نصف پیمانه آب روی آن می ریزیم و روی حرارت ملایم به مدت 30 دقیقه قرار می دهیم تا پخته شود. بعد دلمه ها را سرو می کنیم.

دلمه کدو با قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
آرد گندم1قاشق سوپخوری
جعفری1قاشق سوپخوری
نعناع1قاشق سوپخوری
برنج100گرم
قارچ500گرم
پیاز1عدد
تخم مرغ3عدد
کدو14عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 وقتی که آب جوش آمد دلمه های کدو را در آن می چینیم و به مدت 30 دقیقه روی حرارت ملایم می پزیم. داخل کدوها را خالی کرده و با مواد دلمه آنها را پر می کنیم. رب گوجه را با روغن تفت داده و کمی آب روی آن می ریزیم. سپس قارچ، پیاز، آرد، نعناع، جعفری، تخم مرغ آب پز، برنج آبکش شده و نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط می کنیم و ورز می دهیم. دلمه کدو و قارچ پیاز و قارچ را خرد کرده، همراه با آرد در روغن تفت می دهیم.

دلمه کدو با گوشت مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن12قاشق سوپخوری
خامه3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
آب گوشت مرغ2پیمانه
جعفری100گرم
گوشت مرغ پخته500گرم
پیاز1عدد
تخم مرغ2عدد
کدو4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بقیه خامه و کمی جعفری خرد شده را بعد از پختن دلمه ها، روی آن ها می ریزیم و بعد دلمه ها را سرو می کنیم. روغن را داغ کرده، آب مرغ و بقیه رب گوجه فرنگی را روی آن می ریزیم و دلمه ها را کنار هم روی روغن می چینیم و به مدت 45 دقیقه روی حرارت ملایم می پزیم. گوشت مرغ، پیاز و جعفری را ریز خرد می کنیم و تخم مرغ، نصف رب گوجه فرنگی، نصف خامه، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و ورز می دهیم و با مایه آماده، داخل کدوها را پر می کنیم.
دلمه کدو با گوشت مرغ کدوها را به کلفتی 5 سانتی متر حلقه حلقه می کنیم. داخل قطعات کدو را با یک قاشق کوچک خالی می کنیم و کمی نمک به کدوها می پاشیم.

دلمه کلم

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
آب گوجه فرنگی1پیمانه
نان برشته شده8ورق
برنج150گرم
پیاز3عدد
آب گوشت1پیمانه
گوشت500گرم
برگ کلم1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس تمام این مواد را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم و در لای برگ کلم می ریزیم و برگها را می پیچیم و دلمه ها را کنار هم در ماهیتابه ای چیده و روی آن آب گوجه فرنگی می ریزیم و با حرارت ملایم می پزیم. دلمه کلم برگهای کلم را به مدت 5 دقیقه در آب جوش می جوشانیم تا تغییر رنگ دهد. سپس آبکش کرده و نمک، فلفل و ادویه به آنها می زنیم. گوشت را قیمه قیمه کرده و می پزیم. برنج را آبکش می کنیم. نان را در آب گوشت فرو کرده و ریز خرد می کنیم. پیازها را خلال کرده و سرخ می کنیم.

سالاد ها

سالاد آلاسکا

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
تره1پیمانه
ماست سفت2پیمانه
گوجه فرنگی4عدد
تخم مرغ5عدد
خیار شور5عدد
خیار3عدد
نخود فرنگی500گرم
سیب زمینی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد آلاسکا نخود فرنگی، سیب زمینی و 4 عدد تخم مرغ را آب پز می کنیم. روی سالاد را با ماست می پوشانیم و از حلقه های گوجه فرنگی برای تزئین آن استفاده می کنیم.
سپس سیب زمینی، تخم مرغ، گوجه فرنگی، خیار شور و خیار را خرد کرده، ماست، روغن زیتون، 1 عدد تخم مرغ خام زده شده، نمک و فلفل را به آن می افزاییم. در آخر تره ساطوری شده را به سالاد اضافه می کنیم.

سالاد آلمانی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره2قاشق سوپخوری
سرکه7قاشق سوپخوری
شکر1قاشق چایخوری
خردل0.5قاشق چایخوری
خیار شور50گرم
کرفس3ساقه
پیاز2عدد
سیب زمینی12عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد آلمانی سیب زمینی آب پز شده، پیاز، خیار شور و کرفس را ریز خرد می کنیم. سپس این مواد را با کره تفت می دهیم. در ظرف دیگری سرکه، شکر، خردل و نمک و فلفل و کمی آب را با هم مخلوط کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا بجوشد. در این مرحله پیاز، کرفس، خیار شور و سیب زمینی را به آن اضافه کرده و بعد از حدود 3 دقیقه سالاد را از روی حرارت برمی داریم.
به همان صورت گرم سرو می کنیم.

سالاد اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه2قاشق غذا خوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
تخم مرغ2عدد
اسفناج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس اسفناج پخته شده تخم مرغ، روغن زیتون، سرکه، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده سالاد را سرو می کنیم.
سالاد اسفناج اسفناج را با کمی آب می پزیم، تخم مرغ ها را نیز آب پز کرده رنده می کنیم.

سالاد الویه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار دلخواه
خردل1قاشق چایخوری
آبلیمو2قاشق سوپخوری
سس مایونز12قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی3عدد
تخم مرغ4عدد
خیار شور300گرم
خامه100گرم
نخود فرنگی100گرم
سیب زمینی400گرم
سینه مرغ500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد الویه سینه مرغ را با پیاز و نمک پخته، ریز ریز می کنیم. سیب زمینی و تخم مرغ های آب پز شده را نیز رنده می کنیم، نخود فرنگی را پخته، خیار شور را خرد می کنیم. سپس همه مواد بالا را با هم مخلوط کرده و سس مایونز، خامه، آبلیمو، خردل، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و خوب مخلوط می کنیم. از حلقه های خیارشور و گوجه فرنگی و ترب قرمز برای تزئین سالاد الویه می توان استفاده کرد.

سالاد ایتالیایی

مواد لازم

کرفس3ساقه
سس مایونز100گرم
نخود فرنگی50گرم
هویج4عدد
ترب سفید1عدد
چغندر1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد ایتالیایی کرفس، هویج، چغندر و نخود فرنگی را آب پز کرده، خرد می کنیم. سپس این مواد را با هم مخلوط کرده، سس مایونز را روی آن می ریزیم. برای تزئین این سالاد از ترب سفید می توان استفاده کرد.

سالاد ایرانی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار دلخواه
جعفری50گرم
نعناع50گرم
گوجه فرنگی3عدد
تربچه5عدد
پیازچه10عدد
خیار2عدد
کاهو1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد ایرانی کاهو، سبزی، گوجه فرنگی، خیار، تربچه و پیازچه ریز خرد کرده، با هم مخلوط می کنیم نمک و فلفل زده و سالاد را سرو می کنیم.

سالاد بادمجان و ماست

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زیره0مقداری
روغن3قاشق سوپخوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
شوید50گرم
ماست500گرم
بادمجان4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس آن را در دیس کشیده و مخلوط زیره، ماست، شوید، روغن زیتون، نمک و فلفل را روی آن ریخته و آن را سرو می کنیم.
سالاد بادمجان و ماست بادمجان ها را حلقه حلقه کرده در روغن سرخ می کنیم.

سالاد بروکسل

مواد لازم

آبلیمو4قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
کاهو5برگ
پیاز1عدد
گوجه فرنگی4عدد
تخم مرغ3عدد
میگو300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سس ذکر شده در این سالاد را از مخلوط تخم مرغ، آب لیمو، نمک و فلفل تهیه می کنیم.
سالاد بروکسل گوجه فرنگی ها را به شکل زنبیل دسته دار در آورده، شکم آن را خالی می کنیم. میگوی آب پز را با محتوای شکم گوجه فرنگی ها و جعفری و سس مخلوط کرده داخل گوجه ها را با این مخلوط پر می کنیم. سطح ظرفی را با برگ کاهو پوشانده، گوجه فرنگی ها را روی آن می چینیم و با حلقه های پیاز تزئین می کنیم.

سالاد پرتقال

مواد لازم

خامه3قاشق سوپخوری
شکر1قاشق چایخوری
آبلیمو1قاشق چایخوری
پرتقال4عدد
سیب2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس پرتغال، سیب، خامه، شکر و آبلیمو را با هم مخلوط کرده، سالاد پرتغال را سرو می کنیم. سالاد پرتغال پرتغال را از دو پوستشان جدا کرده ریز خرد می کنیم، سیب ها را نیز پوست گرفته رنده می کنیم.

سالاد تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
جعفری50گرم
پیاز1عدد
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد تخم مرغ تخم مرغ ها را آب پز کرده، حلقه حلقه می کنیم. سپس آن را با پیاز خرد شده، روغن زیتون، جعفری، آب لیمو و نمک و فلفل مخلوط کرده، سرو می کنیم.

سالاد جوجه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
ماست کیسه ای250گرم
تخم مرغ4عدد
فلفل دلمه3عدد
کرفس3عدد
جوجه1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 تخم مرغ ها را آب پز کرده، خرد می کنیم. کرفس را نیز شسته و ریز می کنیم. ماست، روغن زیتون با فلفل سبز خرد شده مخلوط کرده به مواد قبل می افزاییم و سالاد را سرو می کنیم. سالاد جوجه جوجه را آب پز کرده، استخوانهایش را در آورده، ریز خرد می کنیم.

سالاد چغندر و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی2عدد
سیب زمینی3عدد
مغز گردو100گرم
چغندر500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد چغندر و سیب زمینی سیب زمینی و چغندر را آب پز و پس از پوست کندن، ریز خرد می کنیم. سپس سیب زمینی، چغندر، مغز گردو، روغن زیتون، نمک و فلفل را خوب با هم مخلوط می کنیم. برای تزئین سالاد از گوجه فرنگی استفاده می کنیم.

سالاد خیار و کاهو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جعفری خشک1قاشق غذا خوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
تربچه قرمز10عدد
سیب زمینی2عدد
تخم مرغ2عدد
کاهو1عدد
خیار5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد خیار و کاهو نخست تخم مرغ ها و سیب زمینی ها را آب پز کرده و پس از پوست گرفتن ریز ریز می کنیم. سپس تخم مرغ، خیار، کاهو، سیب زمینی، روغن زیتون، نمک، فلفل و جعفری را با هم مخلوط می کنیم. برای تزئین از تربچه استفاده می کنیم خیار را شسته، پوست گرفته و نازک ورق ورق می کنیم. کاهو را شسته و ریز خرد می کنیم.

سالاد روسی

مواد لازم

سس مایونز75گرم
نخود فرنگی50گرم
لوبیا سبز50گرم
چغندر1عدد
هویج5عدد
سیب زمینی4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 لوبیا سبز و نخود فرنگی را نیز می پزیم و روی هویج، چغندر و سیب زمینی می ریزیم. پیش از سرو سالاد همه مواد را همراه با سس مایونز مخلوط می کنیم. برای تزئین از کاهو استفاده می کنیم.
سالاد روسی سیب زمینی، هویج و چغندر را می پزیم. سپس پوست گرفته، ریز خرد کرده و با هم مخلوط می کنیم.

سالاد زبان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق سوپخوری
سس مایونز1پیمانه
تخم مرغ4عدد
کاهو1بوته
سیب زمینی3عدد
خیار شور5عدد
زبان گوساله1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 کف دیس را با برگهای کاهو پر کرده و سالاد را روی آن می ریزیم و از حلقه های گوجه فرنگی برای تزئین سالاد استفاده می کنیم.
تخم مرغ ها و سیب زمینی را آب پز کرده و همراه با خیار شور ریز خرد می کنیم. مقداری از کاهو را نیز خرد کرده، سپس تمام این مواد را با نمک و فلفل و آب لیمو مخلوط می کنیم.
سالاد زبان زبان را پخته، پوست آن را جدا کرده و به تکه های کوچک خرد می کنیم.

سالاد سبز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
سرکه4قاشق سوپخوری
سس مایونز4قاشق سوپخوری
خردل خشک1قاشق چایخوری
فلفل سیاه1قاشق چایخوری
جعفری0مقداری
نخود فرنگی250گرم
پیازچه3عدد
هویج4عدد
سیب زمینی5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 نخود فرنگی را پخته و با هویج، پیازچه، سیب زمینی، جعفری، روغن زیتون، سرکه، خردل، فلفل سیاه، نمک و سس مایونز مخلوط می کنیم و سالاد را سرو می کنیم.
سالاد سبز سیب زمینی های آب پز شده، هویج، جعفری و پیازچه را خرد می کنیم.

سالاد سزار

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
سرکه3قاشق سوپخوری
روغن زیتون8قاشق سوپخوری
خردل0.25قاشق مربا خوری
نان باگت0.5عدد
پنیر دانمارکی50گرم
کاهو2عدد
سیر خشک2پره
تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس تخم مرغ، کاهو، پنیر، سیر، نان سرخ شده، بقیه روغن زیتون، آبلیمو، سرکه، خردل، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.
سالاد سزار نان باگت را خرد کرده و با کمی روغن زیتون سرخ می کنیم، تخم مرغ های آب پز شده و کاهو را خرد کرده و پنیر و سیر را رنده می کنیم.

سالاد سوسیس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق سوپخوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
خیار شور4عدد
کاهو1بوته
سوسیس آلمانی تند6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد سوسیس سوسیس را به مدت 5 دقیقه با آب می پزیم. سپس سوسیس و خیار شور و تخم مرغ های آب پز شده را حلقه حلقه می کنیم.
کاهو را ریز کرده در ظرف می ریزیم و مواد بالا را روی کاهو می چینیم.
برای تهیه سس روغن زیتون، آب لیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و روی سالاد می ریزیم. حال می توانیم سالاد را سرو کنیم.

سالاد سویسی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق سوپخوری
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
سس خردل2قاشق سوپخوری
کاهو5برگ
گوجه فرنگی3عدد
کرفس1ساقه
زیتون سیاه50گرم
زیتون سبز50گرم
کالباس250گرم
پنیر کم نمک100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 کف دیس را با برگهای کاهو پوشانده، سالاد را روی آن می ریزیم و با گوجه فرنگی و زیتون آن را تزئین می کنیم. سالاد سوئیسی کرفس، پنیر و کالباس را خرد کرده، آبلیمو، روغن زیتون، خردل، نمک و فلفل را به آن می افزاییم.

سالاد سیب

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خامه1پیمانه
کاهو5برگ
کرفس2ساقه
گردو خرد شده1پیمانه
سیب زمینی2عدد
سیب2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 کرفس(بدون برگ) را پخته و آن را نیز خرد می کنیم سپس مغز گردو، خامه، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. سالاد را با برگ کلم یا کلم می توان تزئین کرد. سالاد سیب سیب زمینی آب پز شده را به همراه سیب خرد می کنیم.

سالاد سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز2عدد
خامه100گرم
ماست200گرم
لوبیا سفید200گرم
سیب زمینی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 لوبیا را نیز با یک پیمانه آب می پزیم. پیاز را رنده کرده با لوبیا و سیب زمینی مخلوط می کنیم. سپس خامه، ماست، نمک و فلفل را به سالاد اضافه کرده و سالاد را سرو می کنیم.
سالاد سیب زمینی سیب زمینی را آب پز کرده سپس خرد می کنیم.

سالاد فلفل سبز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه1قاشق سوپخوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
تخم مرغ1عدد
پیاز2عدد
فلفل سبز4عدد
جعفری250گرم
گوجه فرنگی500گرم
سیب زمینی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را به مواد قبلی افزوده، سالاد را سرو می کنیم.
سالاد فلفل سبز سیب زمینی و تخم مرغ را آب پز کرده به همراه فلفل سبز، پیاز، گوجه فرنگی و جعفری ریز خرد می کنیم.

سالاد قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شوید خشک1قاشق غذا خوری
سرکه1قاشق سوپخوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
قارچ350گرم
گوجه فرنگی2عدد
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد قارچ قارچ را با کمی نمک و آب می پزیم. سپس آن را ورق ورق می کنیم.
تخم مرغ های آب پز شده را رنده کرده با قارچ، شوید، روغن زیتون، سرکه، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. این سالاد را با گوجه فرنگی تزئین می کنیم.

سالاد گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه1قاشق سوپخوری
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
کاهو1عدد
تخم مرغ2عدد
جعفری250گرم
گوجه فرنگی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد گوجه فرنگی تخم مرغ ها را آب پز کرده به همراه کاهو و گوجه فرنگی و جعفری خرد می کنیم. سپس این مواد را با هم مخلوط کرده، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را به آن می افزاییم. تمامی مواد را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد گوجه فرنگی توپر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز1.5پیمانه
نخود فرنگی1.5پیمانه
جعفری0مقداری
سیب زمینی پخته2عدد
خیار شور3عدد
گوجه فرنگی6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد گوجه فرنگی توپر شکم گوجه فرنگی ها را خالی کرده و داخل آن را با مخلوط سیب زمینی، خیار شور، نخود فرنگی پخته شده، جعفری، سس مایونز، نمک و فلفل پر می کنیم. گوجه فرنگی ها را با جعفری و سس مایونز تزئین کرده و سرو می کنیم.

سالاد لپه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه3قاشق سوپخوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
سیب2عدد
چغندر200گرم
مغز گردو0.3پیمانه
کرفس5عدد
لپه1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد لپه لپه و چغندر را جداگانه آب پز کرده، چغندر را به همراه سیب و کرفس خرد می کنیم. سپس لپه، مغز گردو، سیب، چغندر، کرفس، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد لوبیا چیتی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه2قاشق سوپخوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
کاهو1عدد
تخم مرغ2عدد
سیب زمینی4عدد
لوبیا چیتی0.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد لوبیا چیتی لوبیا، سیب زمینی و تخم مرغ ها را آب پز کرده، خرد می کنیم. سپس کاهو، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل را به مواد قبل افزوده، با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد لوبیا سبز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق غذا خوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
لوبیا سبز500گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد لوبیا سبز لوبیا سبز را خرد کرده با کمی آب و نمک می پزیم. تخم مرغ ها را نیز آب پز کرده و ریز خرد می کنیم. سپس لوبیا، تخم مرغ، سرکه یا آبلیمو، روغن زیتون، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد لوبیا سبز را سرو می کنیم.

سالاد ماست

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
خامه200گرم
سیب زمینی4عدد
ماست چکیده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد ماست سیب زمینی ها را آب پز کرده و ریز خرد می کنیم و آن را با ماست چکیده، خامه و نمک مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.

سالاد ماکارونی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
سرکه4قاشق سوپخوری
سس مایونز2قاشق سوپخوری
روغن زیتون5قاشق سوپخوری
سیر3پره
میگو8عدد
پیاز1عدد
ماکارونی250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد ماکارونی ماکارونی را پخته آب کش می کنیم. سپس آن را با پیاز خرد شده، سیر رنده شده، جعفری ساطوری شده، سس مایونز یا خردل، سرکه، روغن زیتون، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. این سالاد را می توان با میگو، ساقه های جعفری تزئین کرد.

سالاد مخلوط

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه2قاشق سوپخوری
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
کاهو1عدد
تخم مرغ2عدد
هویج150گرم
نخود فرنگی100گرم
سیب200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس تخم مرغ، کاهو، نخود فرنگی، هویج رنده شده، روغن زیتون، سرکه یا آبلیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.
سالاد مخلوط تخم مرغ و سیب زمینی را آب پز کرده به همراه کاهو خرد می کنیم، نخود فرنگی را نیز آب پز می کنیم.

سالاد مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز3قاشق سوپخوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
آبلیمو1قاشق سوپخوری
جعفری خشک1قاشق سوپخوری
خیار شور10عدد
تخم مرغ2عدد
سیب زمینی2عدد
سینه مرغ500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس این مواد را با جعفری خشک، روغن زیتون، آبلیمو، سس مایونز، نمک و فلفل مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم. سالاد مرغ سینه مرغ، تخم مرغ و سیب زمینی را آب پز کرده به همراه خیار شور، ریز خرد می کنیم.

سالاد میگو

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
آبلیمو3قاشق سوپخوری
کاهو5برگ
گوجه فرنگی1عدد
لیمو ترش1عدد
تخم مرغ آب پز1عدد
سس مایونز1پیمانه
کرفس1پیمانه
میگو2.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد میگو میگو را پخته، بعد آن را به مدت یک ساعت در آبلیمو، روغن زیتون و نمک، می خوابانیم. سپس آن را با تخم مرغ ورقه ورقه شده، کرفس خرد شده و سس مایونز مخلوط می کنیم. کف سینی را با برگهای کاهو پر کرده، سالاد را روی آن می ریزیم. این سالاد را می توان با حلقه های گوجه فرنگی و لیمو ترش تزئین کرد.

سالاد میوه

مواد لازم

توت فرنگی150گرم
عسل3قاشق غذا خوری
سرکه3قاشق غذا خوری
خامه200گرم
انگور بی دانه150گرم
موز1عدد
پرتقال1عدد
سیب2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد میوه موز و پرتغال و سیب را ریز خرد کرده، سپس توت فرنگی، انگور، عسل، خامه و سرکه را با میوه های قبلی مخلوط می کنیم.
بعد از مخلوط کردن تمام میوه ها سالاد حاضر است و می توان آن را سرو کرد.

سالاد نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جعفری خشک2قاشق چایخوری
آبلیمو1قاشق غذا خوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
خیار شور1عدد
هویج5عدد
تربچه100گرم
نخود فرنگی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد نخود فرنگی نخود فرنگی و هویج را جداگانه می پزیم.
سپس هویج را به همراه تربچه نقلی ریز خرد کرده و با نخود فرنگی، خیار شور، جعفری، روغن زیتون، آب لیمو و فلفل مخلوط می کنیم. سالاد آماده سرو کردن است.

سالاد هويج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز3قاشق سوپخوری
کاهو1عدد
هویج500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد هویج هویج را رنده کرده، کاهو را ریز خرد می کنیم. سپس هویج، کاهو، سس مایونز، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد هویج را سرو می کنیم.

سالاد کالباس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز2قاشق سوپخوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
جعفری خشک1قاشق چایخوری
کاهو1عدد
خیار شور2عدد
سیب زمینی4عدد
کالباس ژامبون300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد کالباس سیب زمینی های آب پز شده را به همراه کاهو، کالباس و خیار شور خرد می کنیم. سپس جعفری، سس مایونز و روغن زیتون را به مواد قبلی افزوده و با هم مخلوط می کنیم. این سالاد را قبل از سرو کردن به مدت نیم ساعت در یخچال می گذاریم.

سالاد کاهو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق چایخوری
روغن زیتون1قاشق چایخوری
جعفری250گرم
گوجه فرنگی2عدد
تخم مرغ2عدد
کاهو1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد کاهو تخم مرغ های آب پز شده را خرد می کنیم. جعفری و کاهو را نیز خرد کرده با تخم مرغ، روغن زیتون، آب لیمو، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. این سالاد را با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرده و سرو می کنیم.

سالاد کاهو با ماست

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
سرکه2قاشق سوپخوری
ماست1پیمانه
سیب زمینی5عدد
تخم مرغ4عدد
کاهو1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد کاهو با ماست سیب زمینی و تخم مرغ را آب پز کرده و ریز خرد می کنیم. کاهو را نیز پس از شستن خرد می کنیم.
روغن زیتون، سرکه، ماست، نمک و فلفل را در ظرفی ریخته، مخلوط می کنیم. سپس تخم مرغ، سیب زمینی و کاهو را به آن می افزاییم. قبل از سرو این سالاد آن را به مدت 2 ساعت در یخچال می گذاریم تا ماست کاملاً در سالاد نفوذ کند.

سالاد کلم پیچ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق غذا خوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
سبزی250گرم
گوجه فرنگی5عدد
کلم پیچ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سالاد کلم پیچ گوجه فرنگی، کلم پیچ و سبزی(جعفری، ترخان، نعناع) را ریز خرد کرده،آب لیمو، روغن زیتون، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و مخلوط می کنیم. حال می توانیم سالاد را سرو کنیم.

سالاد کلم و کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
خامه2قاشق سوپخوری
کره50گرم
کرفس250گرم
گل کلم500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سالاد کلم و کرفس کرفس و گل کلم را خرد کرده با کره سرخ می کنیم. سپس خامه، نمک و فلفل و آب لیمو را به آن افزوده و با هم مخلوط می کنیم. سالاد آماده است و می توان آن را سرو کرد.

سالاد کنسرو ماهی تن

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز3قاشق سوپخوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
تخم مرغ2عدد
خیار شور2عدد
پیاز1عدد
کنسرو ماهی1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس پیاز، خیار شور، کنسر ماهی ، تخم مرغ، سس مایونز، روغن زیتون، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سالاد را سرو می کنیم.
سالاد کنسرو ماهی پیاز را خلال کرده، خیار شورها را حلقه حلقه می کنیم.
تخم مرغ ها را آب پز کرده ریز خرد می کنیم.

سالاد یونانی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه4قاشق سوپخوری
روغن ذرت4قاشق سوپخوری
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
پنیر دانمارکی200گرم
جعفری خرد شده50گرم
پیازچه10ساقه
زیتون15عدد
تربچه10عدد
گوجه فرنگی3عدد
خیار2عدد
فلفل دلمه1عدد
کاهو1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 روغن زیتون، روغن ذرت، سرکه، نمک و فلفل را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط کرده سپس این مخلوط را روی سالاد می ریزیم. از گوجه فرنگی، زیتون و پنیر رنده شده برای تزئین این سالاد می توان استفاده کرد.
سالاد یونانی تربچه، پیازچه، کاهو و فلفل سبز را خرد می کنیم. خیارها را پوست گرفته و به صورت ورقه های نازک می بریم و به همراه جعفری و گوجه فرنگی های خرد شده به مخلوط کاهو می افزاییم.

ساندویچ ها

ساندویچ پنیر و تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز4قاشق مربا خوری
پنیر سفید100گرم
نان باگت4عدد
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 خمیر نانها را در آورده و به مقدار کافی از مایع ساندویچ روی نان می مالیم و ساندویچ ها را سرو می کنیم. ساندویچ پنیر و تخم مرغ تخم مرغ ها را آب پز کرده، پنیر را رنده می کنیم. سفیده و زرده تخم مرغ ها را ریز خرد کرده و با پنیر، سس مایونز، نمک و فلفل مخلوط می کنیم.

ساندويچ تخم مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
مغز گردو50گرم
جعفری100گرم
گوجه فرنگی2عدد
نان باگت4عدد
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس داخل هر نان یک عدد تخم مرغ، مغز گردو، جعفری و گوجه فرنگی می گذاریم. نمک و فلفل زده و آن را میل می کنیم.
ساندویچ تخم مرغ تخم مرغ ها را آب پز کرده، پوست آن را می گیریم. گوجه فرنگی و جعفری را خرد می کنیم.

ساندویچ تن ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن1قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
نان باگت4عدد
گوجه فرنگی2عدد
خیار شور2عدد
تن ماهی1قوطی

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ساندویچ تن ماهی گوجه فرنگی ، جعفری و خیار شور را خرد می کنیم. تن ماهی را در روغن گرم کرده و وسط هر نان را با ماهی، خیار شور، گوجه فرنگی و جعفری پر می کنیم. نمک و فلفل زده و آن را میل می کنیم.

ساندویچ جگر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
نان باگت4عدد
گوجه فرنگی2عدد
سیب زمینی2عدد
پیاز1عدد
جگر500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ساندویچ جگر جگر و سیب زمینی و پیاز را خرد کرده، سپس به ترتیب جگر، سیب زمینی و پیاز را در روغن خوب سرخ می کنیم.
وسط هر نان باگت از مخلوط جگر، پیاز و سیب زمینی ریخته، حلقه های گوجه فرنگی می چینیم، نمک و فلفل زده و ساندویچ را میل می کنیم.

ساندویچ زبان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
نان باگت4عدد
گوجه فرنگی2عدد
پیاز1عدد
خیار شور50گرم
زبان گوسفند2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ساندویچ زبان زبان را به همراه پیاز و کمی آب می پزیم. سپس پوست آن را جدا کرده و آن را ریز خرد می کنیم.
بعد با روغن زبان را تفت می دهیم، نان باگت را باز کرده و زبان سرخ شده، گوجه فرنگی و خیار شور حلقه شده را وسط نان باگت می گذاریم. نمک و فلفل زده ساندویچ را میل می کنیم .

ساندويچ سالاد الويه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
نان باگت4عدد
خیار شور2عدد
گوجه فرنگی2عدد
سالاد الویه250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ساندویچ سالاد الویه نان باگت را از وسط باز کرده، با سالاد الویه، خیارشور، گوجه فرنگی ،نمک و فلفل پر می کنیم. بعد آن را میل می کنیم.

ساندويچ سوسيس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز0مقداری
روغن2قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
خیار شور50گرم
نان باگت4عدد
گوجه فرنگی2عدد
سوسیس کوکتل8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ساندویچ سوسیس ابتدا سوسیس ها را از وسط نصف کرده با روغن سرخ می کنیم. گوجه فرنگی و خیار شور را حلقه حلقه کرده، جعفری را ریز خرد می کنیم. نان باگت را از وسط باز کرده، سوسیس ، خیار شور، گوجه فرنگی و جعفری در آن می ریزیم. سس مایونز، نمک و فلفل را به مواد قبل افزوده و ساندویچ را میل می کنیم.

ساندویچ سوسیس و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
خیار شور50گرم
پیاز1عدد
گوجه فرنگی2عدد
سیب زمینی2عدد
نان باگت4عدد
سوسیس آلمانی4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 ابتدا پیاز و سپس سیب زمینی و سوسیس را با روغن سرخ کرده و هر سه را با هم مخلوط می کنیم. نان باگت را از وسط باز کرده، مخلوط بالا، حلقه های گوجه فرنگی، نمک و فلفل را در آن قرار می دهیم و آن را میل می کنیم.
ساندویچ سوسیس و سیب زمینی پیاز، سیب زمینی و سوسیس را ریز خرد می کنیم.

ساندويچ مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
خیار شور50گرم
پیاز1عدد
گوجه فرنگی2عدد
نان باگت4عدد
سینه مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
ساندویچ مرغ مرغ را آب پز کرده، استخوان هایش را جدا می کنیم و آن را ریز خرد می کنیم.
گوجه فرنگی، خیار شور و پیاز را خرد می کنیم. مرغ را در روغن تفت داده، سپس وسط هر نان باگت مقداری مرغ، پیاز ، جعفری، خیار شور و گوجه فرنگی می ریزیم، نمک و فلفل زده ساندویچ را میل می کنیم .

ساندویچ مغز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
جعفری100گرم
نان باگت4عدد
گوجه فرنگی2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 گوجه فرنگی را حلقه حلقه کرده، جعفری را ریز خرد می کنیم. در وسط هر نان باگت مقداری مغز، جعفری و حلقه های گوجه فرنگی گذاشته نمک و فلفل می زنیم و بعد آن را میل می کنیم. ساندویچ مغز مغز را با نصف پیمانه آب می پزیم. سپس آن را خرد کرده در روغن تفت می دهیم.

ساندویچ همبرگر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
خیار شور100گرم
نان باگت4عدد
گوجه فرنگی3عدد
پیاز1عدد
جعفری100گرم
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس گوشت را به 4 قسمت تقسیم کرده و هر قسمت را به شکل گرد در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم .
ساندویچ همبرگر گوشت چرخ شده، پیاز رنده شده، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم. بعد از سرخ شدن، همبرگر را وسط نان باگت قرار داده و به همراه گوجه فرنگی و خیار شور حلقه شده و جعفری خرد شده سرو می کنیم

ساندويچ كالباس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز0مقداری
نان باگت4عدد
گوجه فرنگی2عدد
جعفری100گرم
خیار شور50گرم
کالباس500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 وسط هر نان باگت چند ورقه کالباس، جعفری، خیار شور و گوجه فرنگی می گذاریم. نمک و فلفل زده روی ساندویچ مایونز می ریزیم و سپس آن را میل می کنیم.
ساندویچ کالباس خیار شور، گوجه فرنگی و جعفری را خرد می کنیم.

سمبوسه هندی

مواد لازم

نمک و فلفل زرد چوبه0به مقدار کافی
گرد لیمو عمانی1قاشق چایخوری
روغن6قاشق سوپخوری
سس گوجه2قاشق سوپخوری
نان لواش2عدد
پیاز2عدد
سیب زمینی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس سیب زمینی ، گرد لیمو عمانی، نمک و فلفل و زرد چوبه را به پیاز اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. این مواد را لای نان لواش ریخته و نان را تا می کنیم.
سمبوسه هندی سیب زمینی ها را آب پز کرده، خرد می کنیم. پیاز ها را نیز ریز خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. در آخر سمبوسه ها را در روغن داغ سرخ کرده و با سس گوجه فرنگی سرو می کنیم.

فلافل

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
پودر سیر2قاشق چایخوری
خیار شور200گرم
نخود500گرم
جعفری250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد نخود را به همراه جعفری خرد شده، پودر سیر، نمک و فلفل مخلوط کرده و می کوبیم. سپس آنرا با یک پیمانه آب به صورت خمیر در آورده و هر تکه از خمیر را به یک شکل در می آوریم.
فلافل نخود را از شب قبل خیس کرده، پوستش را می گیریم در آخر فلافل ها را در روغن داغ سرخ کرده و به همراه خیار شور سرو می کنیم.

سس ها

سس آبلیمو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب2پیمانه
آبلیمو3قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
کره1قاشق سوپخوری
خامه4قاشق سوپخوری
آرد گندم1قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس آبلیمو کره را روی حرارت ملایم گذاشته، آرد را به آن اضافه می کنیم و تفت می دهیم تا خامی آرد گرفته شود. آب سرد را کم کم به آرد اضافه می کنیم تا آرد گلوله نشود. بعد از تبخیر شدن آب، جعفری را اضافه کرده، می گذاریم مواد با هم بجوشند. سپس این مواد را از صافی گذرانده، آبلیمو، نمک و فلفل به آب می افزاییم و می گذاریم تا غلیظ شود. در آخر خامه را نیز به سس اضافه می کنیم.

سس آسان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق مربا خوری
کره4قاشق سوپخوری
آرد4قاشق سوپخوری
شیر3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس آسان کره را روی حرارت ملایم می گذاریم. بعد از آب شدن کره آرد را کم کم به آن می افزاییم و هم می زنیم تا خامی آرد گرفته شود.
سپس شیر، آبلیمو، نمک و فلفل را اضافه کرده و هم می زنیم تا سس غلیظ شود. این سس باید به صورت گرم روی غذا ریخته شود.

سس باتارد

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه4قاشق سوپخوری
آرد2قاشق سوپخوری
زرده تخم مرغ8عدد
آب4پیمانه
کره200گرم
خامه150گرم
گوشت ماهیچه500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس باتارد گوشت را با کمی آب می پزیم. آرد را در کره تفت داده، سپس آبگوشت (حدود 2 پیمانه) را به آن می افزاییم.
پس از غلیظ شدن این مواد زرده تخم مرغها، نمک و فلفل را کم کم به آن اضافه کرده و مخلوط می کنیم. در آخر خامه و سرکه را نیز به سس اضافه کرده و بعد از چند جوش سس را از روی حرارت برمی داریم.

سس بشامل

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز1عدد
کره120گرم
آرد6قاشق سوپخوری
شیر4پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس بشامل پیاز را رنده کرده و به همراه شیر روی حرارت می گذاریم. آرد را در کره تفت می دهیم. شیر را از صافی گذرانده و آنرا با آرد، نمک و فلفل مخلوط می کنیم و مرتب هم می زنیم تا سس غلیظ شود. در این مرحله سس آماده است و می توان آنرا مصرف کرد.

سس بلونز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
آب1پیمانه
سیر1حبه
هویج1عدد
پیاز2عدد
کرفس1ساقه
گوشت250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس بلونز پیاز را خرد کرده، در روغن سرخ می کنیم. سپس کرفس خرد شده و هویج و سیر رنده شده را به پیاز اضافه کرده و تفت می دهیم.
گوشت را نیز سرخ کرده و به مواد دیگر می افزاییم. سپس رب گوجه، آب، نمک و فلفل را اضافه کرده، حرارت را کم می کنیم تا تمامی مواد خوب پخته شوند. بعد از پخته شدن، این مواد را در مخلوط کن ریخته، تا مخلوط شوند و بعد از سس استفاده می کنیم.

سس تخم مرغ و سیر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
سیر3حبه
تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس تخم مرغ و سیر زرده و سفیده تخم مرغ را می زنیم تا کف کند. سیر رنده شده، روغن زیتون، آبلیمو و نمک را با هم مخلوط کرده، سپس آنرا کم کم روی تخم مرغ می ریزیم. مایع به دست آمده را به مدت 10 دقیقه می زنیم، تا سس شکل بگیرد.

سس خامه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
کره60گرم
خامه150گرم
آرد3پیمانه
شیر2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شیر را پس از صاف کردن به آرد سرخ شده می افزاییم و مرتب هم می زنیم. سپس این مواد را روی حرارت گذاشته خامه، آب لیمو، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و پس از چند دقیقه سس را از روی حرارت برمی داریم. سس خامه پیاز را رنده کرده و به همراه شیر روی حرارت می گذاریم. آرد را در کره تفت می دهیم تا خامی آن گرفته شود.

سس خردل

مواد لازم

مغز نان سفید250گرم
سرکه2قاشق سوپخوری
خامه6قاشق سوپخوری
شیر2قاشق سوپخوری
خردل2قاشق سوپخوری
پودر قند50گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر سرکه را به سس اضافه کرده و تا حدی می زنیم که سرکه به خورد مواد قبلی برود. سس خردل خردل، خامه، شیر، پودر قند و مغز نان سفید را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم، تا تمامی مواد کاملاً یکدست و یکنواخت شود.

سس راسل

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب1پیمانه
سیر3حبه
فلفل سیاه4عدد
برگ مو3عدد
سرکه3قاشق سوپخوری
روغن مایع2قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس این مواد را در مخلوط کن ریخته و با هم مخلوط می کنیم. پس از مخلوط شدن، سس حاضر است و می توان از آن استفاده کرد. سس راسل سیر رنده شده، سرکه، آب، برگ مو، فلفل سیاه، روغن و نمک در ظرفی ریخته و به مدت 5 دقیقه روی حرارت ملایم می گذاریم.

سس روغن زیتون

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
فلفل قرمز1قاشق سوپخوری
زرده تخم مرغ8عدد
روغن زیتون2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس روغن زیتون زرده تخم مرغها، روغن زیتون، زعفران حل شده، نمک و فلفل قرمز را در ظرفی ریخته و می زنیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. در این مرحله سس حاضر است و می توان از آن استفاده کرد.

سس سرکه فرانسوی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خردل1قاشق چایخوری
روغن زیتون12قاشق سوپخوری
سرکه4قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس سرکه فرانسوی 4 قاشق روغن زیتون، 2 قاشق سرکه، خردل، نمک و فلفل را در ظرفی ریخته و با هم مخلوط می کنیم. سپس بقیه روغن زیتون و سرکه را به مواد قبل اضافه کرده و به زدن ادامه می دهیم. پس از اینکه همه مواد با هم مخلوط شدند سس را در یخچال می گذاریم تا خنک شود.

سس سفید

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
میخک4عدد
برگ مو1عدد
پیاز2عدد
کره4قاشق سوپخوری
آرد سفید4قاشق سوپخوری
شیر3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس سفید آرد را با کره تفت می دهیم تا خامی آن گرفته شود. سپس شیر گرم را کم کم به آرد اضافه می کنیم، پیاز ریز شده، میخک، برگ مو، نمک و فلفل را به مواد قبلی می افزاییم. سس را مرتب هم می زنیم. بعد از 5 دقیقه سس غلیظ شده را از روی حرارت برمی داریم و پس از گذراندن سس از صافی آن را مصرف می کنیم.

سس شکلات

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
آب1پیمانه
زرده تخم مرغ2عدد
پودر کاکائو2قاشق چایخوری
شکلات شیرین200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس شکلات شکلات را ریز کرده به همراه پودر کاکائو، وانیل و آب به مدت 5 دقیقه روی حرارت ملایم می گذاریم. بعد از این مدت آن را از روی حرارت برداشته، زرده تخم مرغها را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم. سپس دوباره ظرف را روی حرارت ملایم می گذاریم و تا غلیظ شدن سس دائماً آن را هم می زنیم. سس آماده شده را در یخچال نگهداری می کنیم.

سس فلفل قرمز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
کره4قاشق سوپخوری
آرد گندم4قاشق سوپخوری
شیر4پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس فلفل قرمز آرد گندم را با کره تفت می دهیم تا خامی آن گرفته شود. سپس شیر را به آرد اضافه می کنیم و مرتب هم می زنیم.
رب گوجه فرنگی، آب لیمو، نمک و فلفل را در کمی آب گرم حل کرده و روی مواد قبل می ریزیم و سس را روی حرارت ملایم می گذاریم. هنگامی که سس غلیظ شد و کش آمد، آماده است و می توان آن را از روی حرارت برداشت.

سس گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شکر1قاشق چایخوری
سرکه1قاشق سوپخوری
روغن3قاشق سوپخوری
آرد3قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
هویج200گرم
جعفری500گرم
گوجه فرنگی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت سس را از صافی گذرانده و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود
سس گوجه فرنگی پیاز خرد شده و هویج رنده شده را در روغن سرخ می کنیم. سپس آرد را به مواد قبل اضافه کرده و آن را نیز سرخ می کنیم در این مرحله گوجه فرنگی ریز شده، جعفری خرد شده، شکر، سرکه، نمک و فلفل را هم به مواد قبل می افزاییم و به مدت یک ساعت این مواد را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.

سس ماست

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
روغن زیتون6قاشق سوپخوری
ماست2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس ماست ماست، آب لیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و تا حدی می زنیم که ماست به صورت کاملاً روان در آید.
سپس روغن زیتون را کم کم به مواد قبلی می افزاییم تا کاملاً به خورد مواد برود. این سس می تواند چاشنی بیشتر سالادها باشد.

سس مايونز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب4قاشق سوپخوری
آبلیمو2قاشق سوپخوری
خردل2قاشق چایخوری
روغن زیتون2پیمانه
زرده تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس مایونز زرده تخم مرغها را تا حدی می زنیم که غلیظ و کشدار شوند، سپس خردل، آبلیمو، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و به زدن ادامه می دهیم.
بعد روغن زیتون و آب جوش را کم کم به مواد سس اضافه کرده و هم می زنیم تا سس غلیظ شود.

سس نعناع

مواد لازم

پرتقال1عدد
ژلاتین مایع قرمز1قاشق سوپخوری
آب4قاشق سوپخوری
شکر4قاشق سوپخوری
نعناع500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس پرتقال، شکر و نعناع را با هم مخلوط می کنیم و ژلاتین حل شده در آب جوش را نیز به مواد قبل می افزاییم و کاملاً هم می زنیم. بعد از 15 دقیقه سس آماده است. سس نعناع نعناع را در آسیاب می ریزیم تا کاملاً له شود. پرتقال را از هر دو پوست در آورده و خرد می کنیم.

سس هلندی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
پودر خردل1قاشق سوپخوری
کره150گرم
زرده تخم مرغ5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس هلندی زرده تخم مرغ ها را با نمک و فلفل مخلوط کرده و می زنیم. سپس پودر خردل، آبلیمو و کره آب شده را به تخم مرغ ها می افزاییم و هم می زنیم تا سس کاملاً جا بیافتد. در این مرحله سس آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

سس کارامل

مواد لازم

آب4پیمانه
آبلیمو1قاشق سوپخوری
شکر220گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس کارامل 5/3 پیمانه آب و شکر را در ظرفی ریخته روی حرارت ملایم می گذاریم تا جوشیده و غلیظ شود.
بعد آن را از روی حرارت برداشته و فوراً ظرف را سرد می کنیم، (می توانیم ظرف را در آب سرد قرار دهیم) سپس نصف پیمانه آب را کم کم روی شکر می ریزیم و مجدداً ظرف را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.
در آخر آبلیمو به مواد قبل اضافه کرده و سس را از روی حرارت بر می داریم.

سس كاكائو

مواد لازم

آب1پیمانه
کره75گرم
شکر150گرم
پودر کاکائو100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس کاکائو شکر، کره، کاکائو و آب را با هم مخلوط کرده و به مدت 10 دقیقه روی حرارت ملایم می گذاریم تا بجوشد. پس از این مدت سس حاضر است و می توان آن را مصرف کرد.

سوپ ها

سوپ اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
کره100گرم
رشته نازک150گرم
زرده تخم مرغ6عدد
اسفناج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 آبلیمو و کره را بعد از پخت کامل به سوپ اضافه می کنیم. سوپ اسفناج اسفناج را به همراه 2 لیتر آب می پزیم.
تخم مرغها را آب پز می کنیم و زرده آنها را جدا کرده و رنده می کنیم و به همراه رشته، نمک و فلفل به اسفناج اضافه می کنیم. بعد از 15 دقیقه سوپ حاضر است.

سوپ اسکاتلندی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب5پیمانه
سبزی معطر350گرم
شلغم350گرم
جو پرک شده100گرم
کرفس350گرم
هویج3عدد
تره فرنگی0.5کیلو
گوشت راسته1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ اسکاتلندی ابتدا جو را می پزیم. بعد گوشت، تره فرنگی، هویج، کرفس، شلغم و آب را به آن اضافه کرده و به مدت یک ساعت و نیم می گذاریم روی حرارت ملایم بپزد. بعد از گذشت این مدت سوپ ما حاضر است. بعد از گذشت این مدت سبزی، نمک و فلفل را نیز به مواد قبلی اضافه کرده و به مدت یک ساعت دیگر می پزیم.

سوپ انار

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1.5قاشق مربا خوری
آب انار4پیمانه
چغندر قند1عدد
پیاز سرخ کرده1.5پیمانه
لپه1.5پیمانه
برنج1.5پیمانه
گوشت چرخ کرده350گرم
سبزی0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد نیمی از سبزی را به همراه نمک و فلفل به سوپ اضافه می کنیم و می گذاریم به مدت نیم ساعت دیگر بپزد. زمانی که سوپ کاملاُ پخت، آب انار را به آن اضافه می کنیم. با نعناع داغ و زعفران ساییده شده روی سوپ را تزیین می کنیم. سبزی شامل (نعناع، تره، جعفری، اسفناج، گشنیز) می باشد سوپ انار بلغور، لپه، نیمی از برنج، چغندر قند و آب را به مدت یک ساعت روی حرارت ملایم می پزیم. گوشت چرخ شده را با باقیمانده سبزی مخلوط کرده و به صورت کوفته های ریز در آورده و به سوپ اضافه می کنیم. بعد از نیم ساعت پیاز داغ را اضافه می کنیم.

سوپ پرتقال

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شکر1قاشق چایخوری
روغن50گرم
سیر2حبه
پیاز1عدد
آب پرتقال1پیمانه
گوجه فرنگی0.5کیلو
آرد3قاشق سوپخوری
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از 2 دقیقه مرغ چرخ شده، آب پرتقال، شکر، نمک و فلفل را به آنها اضافه کرده و به مدت 20 دقیقه می جوشانیم. سوپ حاضر است و می توانیم با جعفری روی آن را تزیین کنیم. بعد آرد و گوجه فرنگی چرخ شده را به مواد اضافه می کنیم. بعد از پخته شدن استخوانهای مرغ را در آورده و گوشت مرغ را چرخ می کنیم. پیاز را به همراه سیر سرخ(با روغن یا کره) می کنیم.
سوپ پرتقال ابتدا مرغ را تکه تکه کرده و با کمی آب می پزیم.

سوپ پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پنیر هلندی100گرم
آبگوشت5پیمانه
آرد2قاشق سوپخوری
روغن100گرم
پیاز0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ پیاز پیازها را خلال کرده و با روغن سرخ می کنیم. سپس آرد را به آن اضافه کرده، هم می زنیم تا رنگ آرد طلایی شود. بعد آبگوشت را اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم تا آرد گلوله نشود. نمک و فلفل را اضافه کرده و می گذاریم تا سوپ کمی غلیظ شود. سپس پنیر را رنده کرده و به سوپ در حال جوشیدن اضافه می کنیم. پس از آنکه پنیر حل شد سوپ آماده است.

سوپ تره تیزک

مواد لازم

پیاز1عدد
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق چایخوری
سیر2حبه
خامه150گرم
کره75گرم
مرغ1کیلو
سبزی تره تیزک1کیلو
آرد50گرم
شیر0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 در آخر خامه را اضافه کرده و شعله گاز را خاموش می کنیم. سوپ آماده است. سیر و پیاز را با کره سرخ می کنیم. حرارت را ملایم کرده، آرد را به مواد می افزاییم . مرتب هم می زنیم. مرغ و شیر را به مواد اضافه کرده، سپس تره تیزک را با نمک و فلفل و آبلیمو درون قابلمه می ریزیم و به مدت 10 دقیقه مواد را با هم می پزیم.
سوپ تره تیزک ابتدا مرغ را می پزیم. استخوانهایش را جدا کرده و گوشت مرغ را چرخ می کنیم.

سوپ تره فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق چایخوری
روغن7قاشق چایخوری
آرد4قاشق سوپخوری
زرده تخم مرغ2عدد
آبگوشت5پیمانه
تره فرنگی0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ تره فرنگی را شسته، حلقه می کنیم و در روغن داغ تفت می دهیم. آرد را با مقدار کمی آب سرد حل می کنیم و به تره فرنگی اضافه می کنیم.
سپس آب گوشت را به همراه نمک و فلفل به تره فرنگی اضافه کرده و می گذاریم تا سوپ کاملاً جا بیفتد. زرده تخم مرغها را با آبلیمو مخلوط کرده و به سوپ اضافه می کنیم. از جعفری خرد شده برای تزیین استفاده می کنیم.

سوپ جو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
هویج1عدد
روغن1قاشق سوپخوری
آرد گندم یا سفید2قاشق سوپخوری
آب1پیمانه
خامه100گرم
کره100گرم
شیر0.5لیتر
جو پوست کنده150گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 این مواد را با جو مخلوط کرده و نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم. سپس هویج را اضافه کرده و می گذاریم با سوپ جا بیافتد. بعد با آب آنرا می پزیم تا کاملاُ لعاب بیاندازد. در ظرف دیگری روغن را با آرد تفت می دهیم و شیر و کره را به آن اضافه می کنیم.
سوپ جو جو را به مدت 2 ساعت در آب ولرم خیس می کنیم. قبل از سرو کردن خامه را به سوپ اضافه می کنیم. می توانیم از جعفری برای تزئین استفاده کنیم.

سوپ حبوبات

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شکر1قاشق مربا خوری
روغن2قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
سیر2حبه
پیاز2عدد
عدس1پیمانه
لوبیا چیتی1پیمانه
لوبیا سفید1پیمانه
لوبیا قرمز1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ حبوبات حبوبات را از شب قبل خیس کرده، روز بعد آنها را با 6 پیمانه آب سرد به مدت 2 ساعت با حرارت ملایم می پزیم. پیازها را خلال کرده و با روغن تفت می رهیم. پودرسیر، رب گوجه فرنگی، شکر و نمک و فلفل را به پیاز داغ اضافه می کنیم. بعد این مواد را با حبوبات مخلوط می کنیم. سوپ را روی حرارت ملایم می گذاریم تا لعاب انداخته و غلیظ شود. سوپ آماده سرو کردن است.

سوپ ذرت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب3پیمانه
آرد3قاشق سوپخوری
خامه ترش1.5پیمانه
جعفری خرد شده1.5پیمانه
شیر1.5پیمانه
پیاز1عدد
کرفس1.5پیمانه
ذرت (بلال)3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ ذرت ذرت، کرفس، جعفری، پیاز و نمک و فلفل و آب را به مدت 1 ساعت می پزیم و سپس از صافی رد می کنیم. برای تزئین از جعفری و گشنیز می توانیم استفاده کنیم. آرد را با کمی شیر مخلوط کرده و به مواد می افزاییم. بقیه شیر را با خامه ترش مخلوط کرده و به مواد اضافه می کنیم و می گذاریم تا سوپ کاملاً جا بیافتد.

سوپ رشته فرنگی با آب مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
رشته فرنگی0.25بسته
جعفری1پیمانه
نخود سبز1پیمانه
سیب زمینی3عدد
هویج3عدد
آب مرغ1لیتر

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از نیم ساعت سوپ حاضر است، به آن آبلیمو زده و سرو می کنیم.
سوپ رشته فرنگی با آب مرغ هویج و سیب زمینی خرد شده را با آب مرغ مخلوط کرده و روی حرارت ملایم می گذاریم تا بپزد. بعد جعفری خرد شده را به مواد اضافه می کنیم. سپس نخود سبز، رشته فرنگی، رب گوجه و نمک و فلفل را به مواد اضافه کرده و به مدت یک ساعت می پزیم.

سوپ روسی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
چغندر قند400گرم
پیاز1عدد
هویج3عدد
گوشت ماهیچه1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ روسی ابتدا گوشت را به همراه 4 پیمانه آب می پزیم. سپس گوشت را چرخ می کنیم. چغندر، پیاز و هویج را رنده کرده با نمک و فلفل به گوشت اضافه می کنیم و با حرارت ملایم به مدت یک ساعت و نیم می پزیم. سوپ آماده سرو کردن است.

سوپ سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
آب4پیمانه
کره3قاشق سوپخوری
هویج2عدد
پیاز2عدد
گوجه فرنگی6عدد
سیب زمینی2عدد
جعفری200گرم
اسفناج100گرم
کرفس3ساقه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ سبزی ابتدا کره را داخل قابلمه می ریزیم. پس از داغ شدن کرفس، هویج و پیاز خرد شده را با کره تفت می دهیم. بعد از نیم ساعت اسفناج را اضافه کرده و به مدت یک ساعت و نیم دیگر سوپ را روی حرارت ملایم می پزیم. آب را به مواد اضافه کرده، بعد از جوش آمدن گوجه فرنگی رنده شده و سیب زمینی خرد شده، جعفری و نمک و فلفل را به مواد قبلی اضافه کرده و می گذاریم سوپ بپزد. سوپ آماده است، قبل از سرو کردن آبلیمو یا سرکه را داخل سوپ می ریزیم.

سوپ سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق چایخوری
کره50گرم
جعفری100گرم
سیب زمینی4عدد
گوشت0.5کیلو
پیاز2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 در آخر آبلیمو و کره را به سوپ اضافه کرده و پس از چند دقیقه سوپ را سرو می کنیم. سیب زمینی، پیاز، جعفری خرد شده را به همراه نمک و فلفل به گوشت پخته شده اضافه می کنیم و روی حرارت ملایم می گذاریم تا خوب پخته شود.
سوپ سیب زمینی ابتدا گوشت را با 5 پیمانه آب می پزیم.

سوپ عدس یونانی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
آب6پیمانه
روغن زیتون3قاشق سوپخوری
آویشن1قاشق مربا خوری
کرفس3ساقه
برگ مو2عدد
پیاز4عدد
جعفری50گرم
جعفری50گرم
هویج2عدد
عدس0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 این مواد را در 6 پیمانه آب جوش ریخته و آویشن، هویج، نمک و فلفل را نیز به آن اضافه می کنیم. شعله را کم کرده تا سوپ کاملاٌ جا بیافتد. هنگام سرو از آبلیمو یا سرکه برای مزه دار شدن استفاده می کنیم. سپس عدس، برگ مو و رب گوجه فرنگی را به مواد اضافه کرده و به مدت 15 دقیقه تفت می دهیم. هویج، جعفری، کرفس و پیاز را در روغن زیتون سرخ می کنیم.
سوپ عدس یونانی عدس را به مدت 12 ساعت در آب سرد خیس می کنیم.

سوپ قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق چایخوری
روغن6قاشق سوپخوری
پیازچه0.5کیلو
پیاز2عدد
گوشت0.5کیلو
قارچ300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 پیاز و قارچ را با روغن تفت می دهیم. سپس پیاز و قارچ را به همراه پیازچه های خرد شده به گوشت اضافه می کنیم تا با گوشت پخته شوند. از آبلیمو یا سرکه برای مزه دار شدن سوپ استفاده می کنیم. سوپ قارچ ابتدا گوشت را می پزیم.

سوپ گشنیز

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
هویج3عدد
رشته فرنگی0.5بسته
پیاز3عدد
سیب زمینی3عدد
گشنیز خرد شده3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ گشنیز پیازها را خرد کرده، با روغن سرخ می کنیم. سپس رب گوجه و ادویه، آب، نمک و فلفل را اضافه می کنیم. بعد از حدود نیم ساعت سوپ حاضر است. بعد از حدود یک ساعت گشنیز را می افزاییم و می گذاریم تا سوپ کاملاُ جا بیافتد. بعد سیب زمینی و هویج خرد شده را با رشته فرنگی به مواد اضافه می کنیم.

سوپ گوجه فرنگی

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره100گرم
پیاز3عدد
زرده تخم مرغ2عدد
برنج200گرم
گوجه فرنگی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از پخته شدن مواد زرده تخم مرغ، نمک، فلفل و ادویه را به آن اضافه کرده و پس از چند لحظه سوپ را سرو می کنیم.
بعد برنج را اضافه کرده و می گذاریم تا خوب بپزد. سپس گوجه فرنگی را با 2 پیمانه آب و پیاز داغ حدود نیم ساعت می جوشانیم. پیازها را ریز خرد کرده و در کره سرخ می کنیم.
سوپ گوجه فرنگی گوجه فرنگی را رنده می کنیم.

سوپ لپه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
جوش شیرین1.5قاشق مربا خوری
آرد3قاشق سوپخوری
پیاز2پیمانه
آبگوشت7پیمانه
لپه1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از حدود نیم ساعت، سوپ را سرو می کنیم. روز بعد لپه را پخته و به صورت پوره در می آوریم.
سوپ لپه لپه را به همراه آب و جوش شیرین یک روز خیس می کنیم. آب گوشت یا سبزی و نمک و فلفل را نیز به مواد قبل افزوده و می گذاریم کمی بپزد. پیازهای رنده شده و آرد را در روغن تفت داده، سپس به لپه اضافه می کنیم.

سوپ لوبیا سبز

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز1عدد
گوجه فرنگی3عدد
فلفل دلمه1عدد
ماکارونی پیچی200گرم
گوشت250گرم
لوبیا سبز200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس لوبیای نیم پز شده را با پیاز و فلفل دلمه خرد شده به گوشت می افزاییم. بعد از نیم ساعت ماکارونی، گوجه فرنگی رنده شده و نمک و فلفل و ادویه را اضافه کرده و می گذاریم تا ماکارونی نرم شود.
سوپ لوبیا سبز گوشت را با کمی آب می پزیم. سوپ حاضر است و می توانیم از جعفری خرد شده برای تزئین استفاده کنیم

سوپ لیمو ترش

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
سیر2حبه
خامه رقیق250گرم
آرد30گرم
پیاز1عدد
لیمو ترش2عدد
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 در این فاصله پیاز و سیر را خرد کرده و با روغن سرخ می کنیم. سوپ را به مدت نیم ساعت دیگر روی شعله ملایم می پزیم. بعد از پخته شدن مرغ، گوشت آن را چرخ می کنیم و پیاز، سیر و آرد سرخ شده را به آن اضافه کرده، می گذاریم به جوش آید.
سوپ لیمو ترش مرغ را به تکه های کوچک تقسیم کرده و روی شعله ملایم می گذاریم تا پخته شود لیمو ترش را با پوست ریز خرد کرده و به سوپ اضافه می کنیم. سپس به تدریج آرد را اضافه می کنیم.

سوپ ماهی

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن200گرم
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
سیب زمینی5عدد
تره فرنگی500گرم
شیر500گرم
قارچ50گرم
گوشت350گرم
ماهی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از این مدت رب گوجه، نمک، فلفل و ادویه را نیز به سوپ افزوده و سوپ آماده شده را سرو می کنیم. سیب زمینی، تره فرنگی، گوشت، قارچ، شیر و نصف پیمانه آب را به ماهی اضافه کرده و می گذاریم نیم ساعت بپزد. گوشت را خرد کرده و با روغن تفت می دهیم. سوپ ماهی ماهی را با 1 پیمانه آب پخته، بعد تیغهایش را در می آوریم.

سوپ مجلسی

مواد لازم

نمک0مقداری
کره50گرم
آب1لیتر
شیر0.5لیتر
نان3برش
آرد ذرت100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از 5 دقیقه کره را افزوده و سوپ را از روی شعله گاز برمی داریم.
سوپ مجلسی آرد ذرت را کم کم به یک لیتر آب جوش اضافه کرده،مدت 20 دقیقه با شعله ملایم می جوشانیم تا آرد بپزد. سپس شیر را به آن اضافه کرده و برشهای نان را در آن می ریزیم.

سوپ مرغ

مواد لازم

هویج4عدد
ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
جعفری100گرم
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ مرغ مرغ را با حدود 6 پیمانه آب می پزیم. پیاز و هویج و نمک و فلفل و ادویه را بعد از نیم پز شدن مرغ به آن اضافه می کنیم. بعد از یک ساعت جعفری خرد شده را با روغن داخل سوپ می ریزیم. نیم ساعت بعد سوپ حاضر است و می توانیم آن را سرو کنیم.

سوپ نخود فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
کره3قاشق سوپخوری
آرد گندم یا سفید5قاشق سوپخوری
تخم مرغ2عدد
پیاز1عدد
جعفری500گرم
هویج2عدد
گوشت1کیلو
نخود فرنگی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از پخته شدن تخم مرغها را در سوپ شکسته و سوپ را از روی شعله گاز برمی داریم. بعد بقیه آب گوشت و آرد را نیز اضافه می کنیم. سپس جعفری و نخود فرنگی، نیمی از آب گوشت و نمک و فلفل را به هویج و پیاز می افزاییم و می گذاریم تا این مواد با هم پخته شوند. پیاز و هویج را خرد کرده، با کره تفت می دهیم.
سوپ نخود فرنگی ابتدا گوشت را با 8 پیمانه آب می پزیم. برای مزه دار شدن سوپ از آبلیمو استفاده می کنیم.

سوپ هویج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو3قاشق غذا خوری
روغن30گرم
شیر0.5لیتر
آرد30گرم
پیاز1عدد
جعفری50گرم
کرفس200گرم
هویج1کیلو
مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 کرفس و پیاز را با روغن تفت داده، آرد و هویج را نیز افزوده و آنها را هم تفت می دهیم. پس از 10 دقیقه سوپ هویج آماده است. از جعفری برای تزئین استفاده می کنیم.
سوپ هویج ابتدا مرغ را می پزیم. هویج را رنده کرده و به مدت 20 دقیقه در آب و نمک می پزیم. بعد آبلیمو و نمک وفلفل را نیز اضافه می کنیم و هم می زنیم. سپس مرغ و شیر و بقیه مواد را در ظرفی ریخته و با هم می جوشانیم. مرغ را پس از پخته شدن چرخ می کنیم.

سوپ کدو حلوایی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0مقداری
دارچین0.3قاشق چایخوری
جوز کوبیده0.3قاشق چایخوری
شکر1قاشق سوپخوری
کره1قاشق سوپخوری
شیر5فنجان
کدو حلوایی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ کدو حلوایی کدو را خرد کرده و با آب و کمی نمک می پزیم تا نرم شود. بعد شیر، کره، شکر، جوز کوبیده و دارچین، زعفران و نمک و فلفل را به کدو می افزاییم. شعله را ملایم کرده تا سوپ جا بیافتد.

سوپ کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خامه4قاشق غذا خوری
آرد گندم یا سفید0.5قاشق غذا خوری
کره2قاشق سوپخوری
کرفس0.5کیلو
گوشت گوسفند0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 قبل از کشیدن سوپ، خامه را به آن اضافه کرده و با مواد دیگر مخلوط می کنیم. سوپ ما آماده سرو کردن است. بعد از یک ساعت کره و آرد گندم را به مواد قبل اضافه کرده و هم می زنیم. سپس کرفس را به گوشت اضافه می کنیم.
سوپ کرفس گوشت را با آب و نمک و فلفل نیم پز می کنیم.

سوپ کنگر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب لیمو ترش5قاشق سوپخوری
روغن5قاشق سوپخوری
آرد5قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
مرغ1کیلو
زرده تخم مرغ3عدد
کنگر1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 آرد را هم تفت می دهیم. مرغ را با 10 پیمانه آب و آرد تفت داده شده روی شعله ملایم می پزیم.
سوپ کنگر پیازها را خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. پس از پخته شدن استخوانهای مرغ را جدا کرده کنگر، پیاز، آبلیمو،نمک و فلفل را به مرغ اضافه کرده و به مدت یک ساعت دیگر می پزیم تخم مرغها را در ظرفی شکسته و خوب هم می زنیم و چند لحظه قبل از سرو کردن سوپ به آن اضافه می کنیم.

شامی ها

شامی آرد نخودچی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جوش شیرین0.5قاشق چایخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ2عدد
روغن300گرم
آرد نخودچی300گرم
گوشت چرخ کرده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 آرد نخودچی را نیز با گوشت چرخ شده مخلوط کرده و به مواد قبل می افزاییم. روغن را داغ کرده، شامی ها را به شکل دلخواه در آورده و در روغن سرخ می کنیم.
شامی آرد نخودچی پیاز رنده شده را با جوش شیرین حل شده در کمی آب، تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط می کنیم.

شامی برگ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن300گرم
جوش شیرین0.5قاشق چایخوری
زعفران1قاشق چایخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ5عدد
لپه500گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 تخم مرغ، زعفران و جوش شیرین را با هم می زنیم تا مخلوط شوند.
بعد آنرا به گوشت اضافه می کنیم و ورز می دهیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. شامی برگ لپه، پیاز، گوشت، نمک و فلفل را با کمی آب می پزیم و بعد چرخ می کنیم.

شامی گوشت و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
سیر2حبه
آرد سوخاری1قاشق سوپخوری
روغن250گرم
تخم مرغ3عدد
سیب زمینی500گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد شامی ها را در روغن زیاد سرخ می کنیم. برای اینکه شامی از هم باز نشود از آرد سوخاری استفاده می کنیم.
شامی کباب گوشت و سیب زمینی سیب زمینی و سیر را رنده کرده، به گوشت چرخ شده، تخم مرغ، نمک، فلفل وادویه اضافه می کنیم و خوب ورز می دهیم تا چسبناک شود.

شامی کباب گردو

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
نان خشک کوبیده150گرم
گوجه فرنگی3عدد
پیاز2عدد
تخم مرغ4عدد
مغز گردو500گرم
گوشت300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 گردوی چرخ شده را در کمی روغن تفت می دهیم و بعد با گوشت، تخم مرغ، نان خشک، نمک، فلفل و ادویه مخلوط می کنیم و ورز می دهیم و به شکل های دلخواه در می آوریم. به مدت 30 دقیقه به همراه پیاز سرخ شده و گوجه فرنگی خرد شده در فر قرار می دهیم تا پخته شود.
شامی کباب گردو گوشت را پخته و چرخ می کنیم.

شامی کباب لپه

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن200گرم
ماست سفت200گرم
زعفران1قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق مربا خوری
پیاز3عدد
لپه500گرم
تخم مرغ4عدد
گوشت با چربی700گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
شامی کباب لپه گوشت، لپه، پیاز، نمک، فلفل و ادویه را می پزیم و بعد چرخ می کنیم.
سپس زعفران حل شده، ماست، تخم مرغ و جوش شیرین را به گوشت اضافه کرده و ورز می دهیم تا چسبناک شود. سپس مایه شامی را به مدت نیم ساعت در یخچال قرار می دهیم و بعد در روغن داغ سرخ می کنیم.

شربت ها

شربت آبلیمو

مواد لازم

پودر پوست نارنج0.5قاشق سوپخوری
آب3پیمانه
شکر2کیلو
آبلیمو1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شربت آبلیمو شکر و آب را جوشانده تا قوام یابد و غلیظ شود. سپس پودر پوست نارنج و آبلیمو را به شکر اضافه کرده و پس از چند جوش از روی حرارت برمی داریم.

شربت آلبالو

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
آب2پیمانه
شکر2کیلو
آلبالو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شربت آلبالو هسته آلبالوها را جدا کرده، سپس آنرا در آب میوه گیری می ریزیم. آب وشکر را می جوشانیم تا قوام یابد. سپس آب آلبالو را به آن می افزاییم و می گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود.
در آخر وانیل را نیز به شربت اضافه می کنیم. پس از آماده شدن، شربت را از صافی رد کرده و در بطری می ریزیم.

شربت به لیمو

مواد لازم

آب2پیمانه
آبلیمو0.5پیمانه
شکر1کیلو
به1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شربت به لیمو آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. به را شسته با آب میوه گیری آب آن را می گیریم.
سپس آب به را با شکر و آب مخلوط کرده، می جوشانیم. پس از غلیظ شدن مایع آن را از روی حرارت برداشته و آبلیمو را به آن اضافه می کنیم.
شربت را باید در جای خنک نگهداری کرد.

شربت پرتقال

مواد لازم

شکر1کیلو
آب2پیمانه
آب پرتقال2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شربت پرتقال آب و شکر را می جوشانیم تا قوام یابد. سپس آب پرتقال را به آن می افزاییم و می گذاریم تا مایع کمی غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن، شربت پرتقال آماده است.

شربت زغال اخته

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
آب1پیمانه
شکر1کیلو
زغال اخته500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شربت زغال اخته آب و شکر را می جوشانیم. سپس زغال اخته و وانیل را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم شربت غلیظ شود وقتی شربت غلیظ شد، آن را از روی حرارت برداشته و از صافی رد می کنیم و در بطری می ریزیم.

شربت سکنجبین

مواد لازم

نعناع50گرم
شکر1کیلو
آب3پیمانه
سرکه1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شربت سکنجبین را باید در یخچال نگهداری کرد. شربت سکنجبین آب و شکر را می جوشانیم. سپس نعناع ریز شده را به آن می افزاییم و می گذاریم تا مایع قوام یابد.
در این مرحله کم کم سرکه را به مایع اضافه کرده و پس از 5 دقیقه شربت را از روی حرارت برمی داریم و از صافی رد می کنیم.

شربت شاه توت

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
وانیل0پیمانه
آب2پیمانه
شکر2کیلو
شاه توت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این مرحله وانیل را نیز به شربت اضافه کرده و پس از چند لحظه آن را از روی حرارت برمی داریم و از صافی رد می کنیم. شربت آماده شده را در جای خنک نگهداری می کنیم. شربت شاه توت آب و شکر را جوشانده، شاه توت را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا شربت غلیظ شود.

شربت گلاب

مواد لازم

آب لیمو ترش2قاشق سوپخوری
آب2پیمانه
شکر500گرم
گلاب100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شربت گلاب آب و شکر و لیمو ترش را روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بزند. سپس گلاب را به تدریج به آن اضافه کرده، خوب هم می زنیم.
پس از 5 دقیقه شربت آماده است.

شربت لیمو با نعناع

مواد لازم

آب3پیمانه
آب لیمو ترش2پیمانه
شکر100گرم
نعناع100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شربت لیمو با نعناع آب، شکر، نعناع خرد شده و آب لیمو را با هم مخلوط کرده و در یخچال می گذاریم.
بعد از 8 ساعت شربت را از صافی رد کرده، میل می کنیم.

شیرینی ها

باقلوا

مواد لازم

بکینگ پودر1قاشق چایخوری
زعفران1قاشق چایخوری
پودر پسته0مقداری
گلاب0.5پیمانه
ماست1پیمانه
روغن1.25پیمانه
آرد4پیمانه
شکر3.5پیمانه
تخم مرغ7عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از مدت تعیین شده، باقلوا را از فر در آورده، برش می دهیم و به مدت 10 دقیقه دیگر در فر می گذاریم تا روی آن برشته شود. در آخر شربت را روی باقلوا ریخته و آنرا با پودر پسته تزئین می کنیم.
در این فاصله 2 پیمانه آب و 2 پیمانه شکر را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم. وقتی به جوش آمد گلاب را ریخته بعد از چند جوش آنرا از روی حرارت بر می داریم. باقلوا تخم مرغ ها را جز یک زرده به هم زده، سپس شکر، روغن، ماست و زعفران را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم.
بعد آرد و بکینگ پودر را می افزاییم. سینی فر را چرب کرده و مواد آماده شده را در آن می ریزیم .
زرده تخم مرغ ، زعفران و یک قاشق سوپخوری ماست را با هم مخلوط کرده و با برس روی خمیر می مالیم و شیرینی را به مدت 30 دقیقه در حرارت 200 درجه سانتیگراد در فر می گذاریم.

بامیه

مواد لازم

نمک0.5قاشق چایخوری
پودر نشاسته2قاشق سوپخوری
روغن2قاشق سوپخوری
شکر1قاشق سوپخوری
آب1.5پیمانه
آرد1پیمانه
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بامیه روغن، شکر، آب و نمک را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس آرد و پودر نشاسته را اضافه کرده و مرتب هم می زنیم. تا خامی آرد گرفته شود.
طرز تهیه شربت بامیه:
2 پیمانه شکر و 1 پیمانه آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و قوام یابد. بعد نصف پیمانه گلاب را به آن اضافه کرده و بعد از چند جوش شربت را از روی حرارت بر می داریم.
سپس بامیه ها را از روغن در آورده، در صافی می گذاریم تا روغن اضافی آن گرفته شود. در آخر بامیه ها را در شربت می اندازیم.
سپس خمیر بامیه را در قیف ریخته و به اندازه های دلخواه با فشار دادن قیف در روغن بیاندازید و بعد از مدتی آنرا زیر و رو کنید تا دو طرف آن برشته شود.
بعد آنرا از روی حرارت برداشته، تخم مرغ ها را به آن اضافه می کنیم. خوب هم می زنیم تا خمیر حالت چسبندگی پیدا کند. در این مرحله مقداری روغن جامد روی حرارت می گذاریم تا خوب داغ شود.

پیراشکی

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
شکر1قاشق چایخوری
خمیر مایه1قاشق چایخوری
آب2.5پیمانه
آب3پیمانه
روغن مایع2پیمانه
آرد3.5پیمانه
شکر1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت خمیر را با وردنه باز کرده، بعد آنرا با قالب گرد، قالب می زنیم و به مدت 15 دقیقه می گذاریم در سینی بماند. مقداری روغن مایع روی حرارت گذاشته و بعد از داغ شدن خمیر ها را در آن سرخ می کنیم. بعد از سرخ شدن کنار پیراشکی ها را به صورت نیم دایره برش می زنیم و کرم پیراشکی را در آن می ریزیم و با پودر قند روی پیراشکی ها را تزئین می کنیم.
طرز تهیه کرم پیراشکی
1 پیمانه شکر، نصف پیمانه آرد، 2 پیمانه آب یا شیر و وانیل را با هم مخلوط کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا به صورت کرم نرم و لطیفی در آید.
در این مرحله مجدداً خمیر را به مدت 2 ساعت در جای گرم می گذاریم تا به عمل بیاید. پیراشکی خمیر مایه را با نصف پیمانه آب و 1 قاشق چایخوری شکر مخلوط کرده، به مدت 20 دقیقه در جای گرم می گذاریم.
در این فاصله روغن، شکر، آب و وانیل را با هم مخلوط کرده، خمیر مایه آماده را به همراه آرد به مواد می افزاییم و با دست ورز می دهیم تا حدی که خمیر به دست نچسبد.

رولت

مواد لازم

شکر150گرم
آرد150گرم
مربای تمشک100گرم
پودر نارگیل50گرم
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آرد را به تدریج اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن مواد، آنرا در قالب رولت چرب شده می ریزیم و به مدت 10 دقیقه در فر می گذاریم.
بعد از این مدت رولت را از فر در آورده و روی سطح صاف بر می گردانیم و مربا را روی آن می مالیم. در آخر پودر نارگیل را روی رولت پاشیده و آنرا سرو می کنیم. رولت تخم مرغ ها و شکر را تا حدی می زنیم تا سفید رنگ شود.

زولبيا

مواد لازم

جوش شیرین0.5قاشق چایخوری
آرد2قاشق سوپخوری
ماست1پیمانه
روغن مایع2پیمانه
نشاسته1.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
زولبیا نشاسته و ماست را با هم مخلوط می کنیم تا صاف و یکدست شود. بعد روغن مایع و آرد را اضافه کرده ، بعد از به هم زدن می گذاریم یک ساعت بماند.
بعد از این مدت جوش شیرین را به مواد قبل اضافه کرده و مواد را در قیف می ریزیم. مقداری روغن مایع روی حرارت می گذاریم تا خوب داغ شود. سپس از مواد به صورت پیچ در پیچ در روغن می ریزیم. و می گذاریم دو طرف آن سرخ شود. در این مرحله زولبیا را در صافی می گذاریم تا روغن اضافی آن گرفته شود. بعد آنرا در شربت می اندازیم و بعد از چند دقیقه سرو می کنیم.
لازم به ذکر است که طریقه درست کردن شربت زولبیا مانند شربت بامیه است.

سوهان عسلی

مواد لازم

زعفران0.5قاشق چایخوری
مغز گردو100گرم
خلال بادام200گرم
کره150گرم
شکر2پیمانه
عسل1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس زعفران حل شده و خلال بادام را به آن اضافه کرده و هم می زنیم. در این مرحله مایه سوهان را از روی حرارت برداشته و در قالبهای مورد نظر می ریزیم و آنرا با مغز گردو تزئین می کنیم . گفتنی است مایه سوهان فوری بسته می شود. سوهان عسلی کره، عسل و شکر را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا مواد با هم کاملاً مخلوط شوند.

شکلات

مواد لازم

کره2قاشق سوپخوری
شکر2پیمانه
کاکائو0.5پیمانه
شیر1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد آنرا از روی حرارت برداشته، بعد از خنک شدن کره را به آن اضافه می کنیم و هم می زنیم.
وقتی کاملاً سرد شد، ظرفی را چرب کرده و شکلات را در آن می ریزیم و در یخچال می گذاریم تا خنک شود. در آخر شکلات را به شکلهای دلخواه برش می دهیم. شکلات شکر، شیر و کاکائو را با هم مخلوط کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم تا حبابهایی روی آن ظاهر شود.

شیرینی بادامی

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
پودر کیک1قاشق چایخوری
بادام آسیاب شده120گرم
پودر قند120گرم
آرد100گرم
نشاسته30گرم
کره70گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شیرینی بادامی شکر و کره را تا حدی می زنیم تا شکر کاملاً حل شود. سینی فر را چرب می کنیم. مایع شیرینی را در قیف بامیه ریخته و شیرینی هایی به اندازه یک گردوی کوچک درست می کنیم. روی این شیرینی ها را می توان با بادام تزئین کرد.
تخم مرغها را نیز اضافه کرده و به هم زدن ادامه می دهیم. سپس آرد، نشاسته، پودر کیک، بادام آسیاب شده و وانیل را افزوده و هم می زنیم تا مایع یکنواخت گردد.

شیرینی بهشتی

مواد لازم

کنجد2قاشق سوپخوری
هل ساییده1قاشق چایخوری
روغن جامد2پیمانه
پودر قند1پیمانه
آرد3.5پیمانه
سفیده تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شیرینی بهشتی پودر قند، روغن، هل را با هم زن برقی می زنیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. سپس به تدریج آرد را اضافه کرده و با دست ورز می دهیم، تا زمانیکه آرد به دست نچسبد. سپس خمیر را با وردنه به قطر 1 سانتی متر باز می کنیم و بعد با قالب دلخواه، آنرا قالب می زنیم و در سینی فر می چینیم. سفیده تخم مرغ را روی خمیرها مالیده و کمی کنجد روی آنها می پاشیم. و آنرا به مدت 20 دقیقه، با حرارت 250 درجه فارنهایت، در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا برشته شود.

شیرینی پاپیونی

مواد لازم

گلاب0مقداری
زعفران0.5قاشق چایخوری
نمک1قاشق مربا خوری
جوهر لیمو0.5قاشق مربا خوری
خمیر مایه1قاشق سوپخوری
روغن کره ای200گرم
آب0.5لیتر
شیره قند0مقداری
روغن مایع250گرم
آرد1کیلو
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس به تدریج آرد را اضافه کرده و همیر را با دست ورز می دهیم تا حدی که خمیر به دست نچسبد. در این مرحله خمیر را در کیسه فریزر می گذاریم تا جا بیافتد. شیرینی پاپیونی تخم مرغ، زعفران، خمیر مایه، جوهر لیمو، نمک، آب، روغن مایع و گلاب را با هم مخلوط کرده و هم می زنیم.
این شیرینی ها را در حرارت متوسط فر می پزیم و بعد از خنک شده، شیره قند رویشان می ریزیم.
سپس خمیر را باز کرده روغن کره ای را روی آن می ریزیم و ورز می دهیم. و مجدداً آنرا در کیسه فریزر می گذاریم تا خودش را بیندازد. بعد با وردنه آنرا به قطر 1.5 سانتی متر باز کرده و خمیر را برش داده و به شکل پاپیون در می آوریم و در سینی فر می چینیم.

شیرینی پروانه ای

مواد لازم

تخم خرفه0مقداری
وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر1قاشق چایخوری
زعفران1قاشق چایخوری
روغن جامد1پیمانه
پودر قند1پیمانه
آرد2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت خمیر را با وردنه به قطر 1 سانتی متر باز کرده و قالب می زنیم. روی شیرینی ها زعفران حل شده مالیده و تخم خرفه می پاشیم. این شیرینی ها را به مدت 15 دقیقه در 170 درجه سانتیگراد در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد.
در این مرحله خمیر را به مدت 1 ساعت در کیسه فریزر می گذاریم تا به عمل بیاید.
سپس آرد، بکینگ پودر و وانیل را اضافه کرده و با دست ورز می دهیم تا به دست نچسبد. شیرینی پروانه ای روغن و پودر قند را با هم می زنیم تا سفید رنگ شود.

شیرینی تمشک

مواد لازم

نمک0مقداری
آبلیمو1قاشق چایخوری
مربای توت فرنگی2قاشق سوپخوری
کره300گرم
خامه350گرم
تمشک60گرم
پودر قند100گرم
آرد300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت خمیر را دوباره ورز می دهیم و با وردنه پهن می کنیم. و با کارد آنرا به اندازه ها ی دلخواه می بریم و در فر می گذاریم تا سطحشان طلایی شود.
بعد قسمتی که خامه و تمشک ندارد را بر روی قسمتی که خامه و تمشک دارد قرار می دهیم. به شکلی که قسمت مربایی بالا قرار بگیرد. سپس پودر قند را در آب حل کرده و روی مربا می ریزیم. و شیرینی را سرو می کنیم.
در این مرحله روی خمیر را پوشانده و به مدت 1 ساعت در یخچال می گذاریم. شیرینی تمشک آرد و نمک را مخلوط کرده، سپس کره و آبلیمو را اضافه می کنیم. و آنقدر ورز می دهیم که به حالت خمیر در آید.
سپس از فر در آورده، بعد از خنک شدن مربا را رویشان می مالیم. خامه و تمشک را با هم مخلوط کرده به صورت یک در میان روی خمیرها می ریزیم.

شیرینی حلقه ای

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر1قاشق چایخوری
نشاسته1پیمانه
روغن مایع1پیمانه
پودر قند1پیمانه
آرد3پیمانه
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 برای تزئین این شیرینی می توان شکلات تخته ای را روی حرارت غیر مستقیم نرم کرد و روی شیرینی ها مالید.
خمیر را با دست ورز می دهیم در این مرحله خمیر را داخل قیف ریخته و به شکل حلقه ای در سینی فر فرم می دهیم و به مدت 25 دقیقه با حرارت 250 درجه فارنهایت در فر می گذاریم. شیرینی حلقه ای تخم مرغ، پودر قند و وانیل را با هم مخلوط کرده و می زنیم.
سپس روغن مایع را اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن آن با مواد قبل، آرد، بکینگ پودر و نشاسته را اضافه می کنیم.

شیرینی خامه ای

مواد لازم

هل1قاشق مربا خوری
روغن جامد500گرم
پودر قند250گرم
آرد1.5کیلو
شیر1پیمانه
سفیده تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شیرینی خامه ای آرد و روغن جامد را مخلوط کرده و به مدت 5 ساعت می گذاریم بماند.
برای تهیه کرم خامه ای 250 گرم خامه را با 100 گرم شکر مخلوط کرده و به مدت 24 ساعت در فریزر می گذاریم تا آماده شود.
در این فاصله سفیده تخم مرغ را با پودر قند، شیر و هل مخلوط کرده، سپس آرد و روغن را اضافه می کنیم و ورز می دهیم تا خمیر نرمی بدست آید.
سپس خمیر را با وردنه به قطر نیم سانتی متر باز کرده و قالب می زنیم و وسط آنها را کرم خامه ای گذاشته و در فر می کنیم تا طلایی رنگ شوند.

شیرینی دانمارکی

مواد لازم

خمیر مایه60گرم
شکر500گرم
روغن مایع500گرم
روغن کره ای1.5کیلو
آب گرم1پیمانه
آب1.5لیتر
آرد3کیلو
تخم مرغ10عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد روغن کره ای را به خمیر اضافه کرده و به مدت چند دقیقه می گذاریم خمیر رد همین حالت بماند. سپس آنرا با وردنه به قطر نیم سانتی متر پهن کرده و به شکلهای مختلف برش می دهیم و در فر می گذاریم تا بپزد.
تخم مرغ ها، شکر و آب را با هم مخلوط کرده و می زنیم تا شکر در آب حل شود. سپس خمیر مایع، روغن مایع و بقیه آرد را اضافه کرده و با دست ورز می دهیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید. شیرینی دانمارکی خمیر مایع، آب گرم، 5/1 پیمانه آرد را با هم مخلوط کرده، در جای گرم می گذاریم تا خمیر پف کند و به اصطلاح ترش شود.

شیرینی دورنگ

مواد لازم

جوش شیرین1قاشق چایخوری
کاکائو1قاشق سوپخوری
روغن مایع1پیمانه
پودر قند1پیمانه
آرد3پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این مرحله هر دو خمیر را به قطر نیم سانتی متر پهن کرده و روی هم می گذاریم و آنرا لوله می کنیم. شیرینی دورنگ پودر قند، روغن مایع و تخم مرغ ها را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم تا سفید رنگ شود. حال به مدت 30 دقیقه در حرارت 220 درجه سانتیگراد در فر می گذاریم تا بپزد.
سپس آرد و جوش شیرین را اضافه کرده، با مواد دیگر مخلوط می کنیم. و ورز می دهیم تا خمیر یکدست و سفتی به دست آید. خمیر را به دو قسمت تقسیم کرده، به یک قسمت کاکائو را اضافه می کنیم و مجدداً ورز می دهیم.
سپس آنرا به مدت 2 ساعت در یخچال می گذاریم . بعد از این مدت خمیر را از یخچال در آورده و به شکلهای دلخواه می بریم.

شیرینی سیب با کشمش

مواد لازم

نمک0.25قاشق چایخوری
وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر4قاشق مربا خوری
شکر6قاشق سوپخوری
خاک قند0مقداری
شیر1پیمانه
سیب1کیلو
کره125گرم
آرد400گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سیب ها را پوست گرفته، نازک قاچ می کنیم و روی خمیر می چینیم. کشمشها را نیز روی سیبها می پاشیم.
سپس شکر، تخم مرغ ، نمک و وانیل را به کره اضافه کرده و تا حدی می زنیم تا مایع غلیظ و کشدار شود. در این مرحله آرد، بکینگ پودر و شیر را به ترتیب به خمیر اضافه کرده و خمیر را در قالب می ریزیم. شیرینی سیب با کشمش کره را با هم زن می زنیم تا یکدست شود و پف کند. سپس شیرینی ها را به مدت 50 دقیقه و با حرارت 400 درجه فارنهایت در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد. بعد از سرد شدن، شیرینی را به شکل قطعات چهار گوش بریده و خاکه قند را روی آن ها می پاشیم و شیرینی را سرو می کنیم .

شیرینی قطاب

مواد لازم

شکر75گرم
پودر نارگیل75گرم
مغز بادام کوبیده200گرم
مغز گردو200گرم
کره400گرم
شیر2پیمانه
آرد1کیلو
زرده تخم مرغ12عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شیرینی قطّاب 100گرم کره را روی حرارت می گذاریم تا آب شود. سپس آنرا از روی حرارت برداشته و شیر را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم. زرده تخم مرغ ها را نیز اضافه کرده و بعد آرد را به تدریج می افزاییم.
سپس آنرا از فر در آورده پودر نارگیل و شکر را روی آن می پاشیم و شیرینی را سرو می کنیم .
بقیه کره را نیز افزوده و خمیر را خوب ورز می دهیم. در این مرحله خمیر را روی کاغذ روغنی پهن کرده، مغز گردو و بادام را روی تمام سطح آن می پاشیم و خمیر را لوله می کنیم و به مدت 20 دقیقه در فر می گذاریم تا بپزد.

شیرینی گردوئی

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر1قاشق چایخوری
آرد برنج2قاشق سوپخوری
پودر گردو0.5پیمانه
شکر1پیمانه
سفیده تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 آنرا به صورت گلوله های کوچک و با فاصله در سینی فر می چینیم و به مدت 20 دقیقه با حرارت 300 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد.
سپس پودر گردو، آرد برنج، بکینگ پودر و وانیل را اضافه کرده و خیلی آرام مخلوط می کنیم . سینی را چرب کرده، خمیر شیرینی را در قیف می ریزیم. شیرینی گردوئی شکر و سفیده تخم مرغ را با هم مخلوط کرده، می زنیم تا شکر حل شود.

شیرینی لطیفه

مواد لازم

روغن5قاشق سوپخوری
شکر3قاشق سوپخوری
آرد12قاشق سوپخوری
پودر کیک1قاشق مربا خوری
خامه0مقداری
شیر1فنجان
سفیده تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سفیده تخم مرغ زده شده و آرد را کم کم به مواد قبل اضافه کرده و به صورت دوران هم می زنیم که پف خمیر نخوابد. بعد خمیر را در قالب ریخته و به مدت 30 دقیقه با حرارت 300 درجه فارنهایت در فر می گذاریم . شیرینی لطیفه روغن و شکر را با هم مخلوط کرده، می زنیم تا سفید رنگ شود. شیر را گرم کرده، مایع کیک را به آن اضافه می کنیم و سپس آنرا به شکر و روغن می افزاییم.
بعد از این مدت آن را از فر در آورده و دوتا دوتا با لایه خامه روی هم می چسبانیم. این شیرینی سفید رنگ و بسیار لطیف است.

شیرینی مارمالاد و توت فرنگی

مواد لازم

مغز گردو50گرم
وانیل0.5قاشق چایخوری
روغن4قاشق سوپخوری
پودر قند2قاشق سوپخوری
مارمالاد توت فرنگی0.5پیمانه
آرد1.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شیرینی مارمالاد و توت فرنگی پودر قند و روغن را تا حدی می زنیم که سفید رنگ شود.
سپس تخم مرغ، آرد و وانیل را اضافه کرده و ورز می دهیم خمیر به دست آمده را به شکلهایی که وسط آنها گود باشد در آورده، سپس آنرا ابتدا در سفیده تخم مرغ و بعد در مغز گردو می غلتانیم.
بعد شیرینی ها را در سینی فر چیده و آن را به مدت 20 دقیقه با حرارت 200 درجه سانتیگراد در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد. پس از خشک شدن، مارمالاد توت فرنگی را در گودی شیرینی میریزیم و آنرا سرو می کنیم.

شیرینی نارگیلی

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
سرکه1قاشق سوپخوری
روغن مایع2قاشق سوپخوری
نارگیل200گرم
شکر400گرم
سفیده تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد ظرف را از روی حرارت برداشته سرکه یا آبلیمو را به آن اضافه کرده و هم می زنیم. در این مرحله خمیر را داخل قیف ریخته و با فاصله در سینی فر می چینیم و آنرا در فر می گذاریم تا بپزد. شیرینی نارگیلی شکر، روغن مایع و پودر نارگیل و وانیل را با هم مخلوط کرده، سپس سفیده های زده شده را به آن اضافه می کنیم و ظرف را روی حرارت می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا گرم شده، شکر کاملاً حل شود.

شیرینی کشمشی

مواد لازم

کشمش ریز0.5پیمانه
کره0.5پیمانه
پودر قند0.5پیمانه
آرد2پیمانه
زرده تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد خمیر را به قطر نیم سانتی متر پهن کرده و به شکلهای مختلف می بریم. سینی فر را چرب کرده و خمیر ها را روی آن می چینیم و به مدت 10 دقیقه در حرارت 350 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. این شیرینی را می توان با چای یا قهوه سرو کرد. شیرینی کشمشی کره و شکر را تا حدی می زنیم که نرم شود و پف کند. سپس زرده تخم مرغ، کشمش و آرد را اضافه کرده، خمیر را ورز می دهیم.

گوش فیل

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر1قاشق چایخوری
روغن2قاشق سوپخوری
آرد0به مقدار دلخواه
شیر0.5پیمانه
زرده تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
گوش فیل زرده تخم مرغ، شیر، وانیل و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، سپس به تدریج آرد را به آن اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم. مقدار آرد باید به حدی باشد که خمیر به دست نچسبد.
بعد از این مدت خمیر را با وردنه باز کرده و آنرا با کارد به شکل مربع برش می دهیم. مقداری روغن روی حرارت گذاشته و بعد از داغ شدن تکه های خمیر را در روغن می اندازیم تا سرخ شود.
در آخر گوش فیلها را در شربت می اندازیم و بعد از چند دقیقه آنها را سرو می کنیم. لازم به ذکر است که طرز تهیه شربت گوش فیل مانند شربت بامیه است.
در این مرحله خمیر را به مدت 2 ساعت در کیسه فریزر می گذاریم تا ور بیاید.

میکادو

مواد لازم

دارچین1قاشق مربا خوری
کاکائو1قاشق مربا خوری
شیر2قاشق سوپخوری
شکلات250گرم
روغن100گرم
پودر بادام100گرم
شیر خشک100گرم
شکر100گرم
نان میکادو4ورق

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
میکادو شکر، کاکائو و دارچین را با هم مخلوط کرده و خوب هم می زنیم. شکلات را به همراه 2 قاشق شیر در ظرفی ریخته و ظرف را در آب گرم می گذاریم تا شکلات ذوب شود. بعد کره، شیر خشک و پودر بادام و مواد قبل را به آن اضافه کرده و مواد را کاملاً با هم مخلوط می کنیم. در این مرحله از مایه آماده شده روی نان میکادو می مالیم و یک نان روی آن می گذاریم و این کار را تا تمام شدن نانها ادامه می دهیم. شیرینی آماده شده را بعد از یک ساعت برش زده، سرو می کنیم.

نان خامه ای

مواد لازم

جوش شیرین1قاشق چایخوری
ماست4قاشق سوپخوری
روغن4قاشق سوپخوری
خامه250گرم
شکر50گرم
آب1پیمانه
آرد1پیمانه
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 خامه و شکر را باهم مخلوط کرده و در فریزر می گذاریم. بعد از 5 ساعت آنرا از فریزر در آورده و با هم زن می زنیم تا سفت شود. در آخر وانیل را به آن اضافه می کنیم. هنگام زدن خامه زیر ظرف یخ بگذارید تا خامه آب نشود. طریقه درست کردن خامه: خامه75 گرم
پودر قند 25 گرم
وانیل1 قاشق چایخوری
این خمیر را بعد از قالب زدن در سینی فر چرب شده چیده و با حرارت 150 درجه فارنهایت در فر می گذاریم. بعد از خنک شدن نان ها، خامه را از ته نان خامه ای وارد آن می کنیم.
در این مرحله آنرا از روی حرارت برداشته، کمی که خنک شد ماست و جوش شیرین را به آن اضافه کرده و با دست ورز می دهیم. بعد تخم مرغها را اضافه کرده و ورز می دهیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید.
نان خامه ای آب و روغن را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد از جوش آمدن آرد را به آن اضافه کرده و مرتب هم می زنیم تا خامی آرد گرفته شود.

طاس کباب ها

طاس کباب

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
دارچین0.5قاشق چایخوری
روغن4قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی3عدد
به2عدد
پیاز2عدد
سیب زمینی4عدد
هویج500گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر کمی آب و روغن به آن اضافه کرده و روی حرات ملایم می گذاریم تا پخته شود. در ظرفی یک قاشق روغن ریخته و به ترتیب گوشت، سیب زمینی، هویج، به، پیاز و گوجه فرنگی را لایه لایه در آن می چینیم و روی هر لایه دارچین، نمک، فلفل و زردچوبه می پاشیم.
طاس کباب گوشت را خرد کرده، سیب زمینی، پیاز، به، هویج و گوجه فرنگی را حلقه حلقه می کنیم.

طاس کباب بادمجان و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
گرد لیمو عمانی2قاشق سوپخوری
روغن250گرم
گوجه فرنگی1کیلو
پیاز700گرم
بادمجان500گرم
سیب زمینی500گرم
گوشت600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 کمی روغن ته ظرفی ریخته و روی آن ابتدا پیاز و بعد به ترتیب گوجه فرنگی و بادمجان را می چینیم و روی هر ردیف گرد لیمو، نمک، فلفل و ادویه می پاشیم. سپس آب را اضافه کرده و می گذاریم روی حرارت ملایم به مدت 2 ساعت بپزند. بعد از 2 ساعت حلقه های سیب زمینی را روی آن قرار می دهیم و تا پخته شدن سیب زمینی ها صبر می کنیم. بعد از گذشت 1 ساعت طاس کباب حاضر است و می توان آنرا سرو کرد. طاس کباب بادمجان و سیب زمینی سیب زمینی، پیاز، گوجه فرنگی و بادمجان را حلقه حلقه کرده، گوشت را خرد می کنیم.

طاس کباب پیاز

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
آب لیمو ترش2قاشق سوپخوری
پیاز5عدد
دنبه200گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس ظرف را روی حرارت ملایم می گذاریم تا طاس کباب بپزد. بعد آنرا سرو می کنیم.
طاس کباب پیاز دنبه، پیاز و گوشت حلقه حلقه شده را به ترتیب در ظرفی چیده و روی آن لیمو ترش، نمک، فلفل وادویه می پاشیم.

طاس کباب گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
بادمجان5عدد
پیاز5عدد
گوجه فرنگی1کیلو
دنبه150گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
طاس کباب گوجه فرنگی دنبه، گوشت و پیاز حلقه حلقه شده را به ترتیب در ظرفی چیده،بعد بادمجان و گوجه فرنگی حلقه حلقه شده را نیز به آن اضافه می کنیم. سپس روی مواد نمک، فلفل وادویه می ریزیم و طاس کباب را روی حرارت ملایم می پزیم.

غذاهای با مایکروفر

آبگوشت لوبیا قرمز با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
آب6پیمانه
پودر لیمو عمانی1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
لوبیا قرمز200گرم
پیاز1عدد
گوشت با استخوان1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
آبگوشت لوبیا قرمز با مایکروفر گوشت را به همراه کمی روغن به مدت 8 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم. آبگوشت را می توان با سبزیجات تازه، پیاز و تربچه سرو کرد. سپس گوشت، پیاز، لوبیا قرمز، رب گوجه فرنگی، پودر لیمو عمانی، آب، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و آنرا به مدت 35 دقیقه وقدرت 80% در دستگاه می گذاریم تا گوشت و لوبیا کاملاً بپزند. پیاز و زردچوبه را با بقیه روغن به مدت 2 دقیقه وقدرت 100% در مایکروویو می گذاریم تا پیاز نرم شود.

استیک با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره25گرم
گوشت راسته400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 در آخر سطح استیک ها را کره مالیده و آنرا به مدت 8 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند می گذاریم تا سطحشان برشته شود. هنگام سرو به استیک ها نمک و فلفل می زنیم. سپس کف ظرف را چرب کرده و استیکها را در آن قرار می دهیم و آنرا به مدت 8 دقیقه و قدرت 60% در مایکروویو می گذاریم (بدون در) در این فاصله یکبار استیک ها را زیر و رو می کنیم.
استیک با مایکروفر قطعات گوشت را کوبیده و به آنها شکل منظمی می دهیم. ظرف مسطحی را انتخاب کرده و آنرا به مدت 2 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم.

اسلامبولی پلو با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب3پیمانه
روغن50گرم
پیاز سرخ کرده3قاشق سوپخوری
سیب زمینی خرد شده1عدد
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی رنده شده1پیمانه
گوشت چرخ کرده200گرم
برنج400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 گوشت چرخ کرده و پیاز داغ را به مدت 2 دقیقه قدرت 100% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس رب گوجه فرنگی و زعفران و کمی آب جوش را به گوشت اضافه کرده و مجدداً ظرف را به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم. در آخر مایه گوشت آماده شده را با برنج مخلوط کرده آنرا به مدت 15 دقیقه و قدرت 60% حرارت می دهیم تا برنج دم بکشد.
اسلامبولی پلو با مایکروفر سیب زمینی خرد شده، گوجه فرنگی، برنج، روغن، نمک و آب را در ظرف گودی ریخته، آنرا به مدت 18 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم و هر 5 دقیقه هم می زنیم تا آب برنج تمام شود.

املت اسپانیایی با مایکروفر

مواد لازم

پنیر پیتزا50گرم
نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره20گرم
سبزیهای معطر2قاشق سوپخوری
پیاز خرد شده1عدد
سیب زمینی2عدد
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در ظرف دیگری تخم مرغ، سبزیجات معطر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، سپس آنرا روی سیب زمینی می ریزیم و روی آنرا پنیر پیتزا می پاشیم. ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 80% روی سه پایه فلزی قرار می دهیم و دستگاه را با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا املت آماده شود.
املت اسپانیایی با مایکروفر پیاز و کره را به مدت 3 دقیقه با قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس سیب زمینی خرد شده را به آن اضافه کرده و دستگاه را به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% روشن می کنیم (با درپوش) در این مدت آن را یک بار هم می زنیم.

املت فلافی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پنیر پیتزا220گرم
بکینگ پودر0.5قاشق چایخوری
کره1قاشق سوپخوری
شیر1فنجان
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از این مدت پنیر رنده شده را روی آن می پاشیم و در دستگاه را مجدداً به مدت 2 دقیقه و قدرت 80% روشن می کنیم تا پنیر آب شود. کره را به مدت 30 ثانیه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا آب شود. سپس مواد بالا را روی آن ریخته و به مدت 5 دقیقه و قدرت 60% در مایکروویو می گذاریم.
املت فلافی با مایکروفر زرده و سفیده تخم مرغ را جدا کرده، سفیده را با هم زن می زنیم. زرده تخم مرغ، شیر، بکینگ پودر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و در آخر سفیده را نیز به آرامی به آن اضافه می کنیم.

املت کالباس با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
سیب زمینی1عدد
جعفری خرد شده1قاشق سوپخوری
ژامبون200گرم
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس تخم مرغهای زده شده و نمک را به آن اضافه می کنیم و ظرف را با درپوش به مدت 4 دقیقه و قدرت 80% در مایکروویو می گذاریم تا تخم مرغ بسته شود. سپس در ظرف را برداشته و آنرا روی سه پایه فلزی بلند به مدت 7 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو در دستگاه می گذاریم تا املت آماده شود. بعد مایه ژامبون و سیب زمینی را روی تخم مرغها ریخته، 3 عدد تخم مرغ باقیمانده را بعد از زدن روی آن می ریزیم و ظرف را به مدت 2 دقیقه و قدرت 80% با درپوش در مایکروویو می گذاریم.
املت کالباس با مایکروفر سیب زمینی را شسته، با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس آنرا به مدت 5 دقیقه با قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا بپزد. بعد آنرا پوست گرفته و رنده می کنیم. نیمی از کره، ژامبون، جعفری و سیب زمینی را با هم مخلوط می کنیم. بقیه کره را به مدت 40 ثانیه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا آب شود.

برشتوک آرد نخود چی با مایکروفر

مواد لازم

پودر هل1قاشق مربا خوری
روغن جامد150گرم
پودر قند120گرم
آرد سفید125گرم
آرد نخودچی125گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
برشتوک آرد نخود چی با مایکروفر آرد نخودچی، آرد سفید و روغن را در ظرفی با هم مخلوط می کنیم تا مایه صاف و یکنواختی بدست آید. در این فاصله باید چند بار مواد را هم زد. در این مرحله پودر قند و پودر هل را به آرد اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم. برشتوک را در ظرفی ریخته و روی آنرا با پشت قاشق صاف می کنیم. بعد از سرد شدن آنرا به شکل لوزی برش می دهیم و با پودر پسته تزئین می کنیم. سپس ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می کنیم تا آرد تفت بخورد.

بورانی اسفناج با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
نعناع داغ0به مقدار کافی
فلفل سیاه3عدد
سیر رنده شده2حبه
پیاز خرد شده1عدد
روغن2قاشق سوپخوری
ماست450گرم
اسفناج750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
بورانی اسفناج با مایکروفر اسفناج را خرد کرده، به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم. پیاز و روغن را نیز به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم. سپس اسفناج و پیاز را با هم مخلوط کرده و دستگاه را به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% روشن می کنیم تا اسفناج بپزد. در آخر سیر، نمک و فلفل و ماست را به اسفناج اضافه کرده و آنرا با نعناع داغ تزئین می کنیم. طرز تهیه نعناع داغ:
روغن را به مدت 2 دقیقه و قدرت 100% گرم کرده، سپس زردچوبه را به آن می افزاییم. در آخر نعناع خشک را به آن اضافه کرده، بعد از 30 ثانیه دستگاه را خاموش می کنیم.

بوقلمون با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره25گرم
فلفل1قاشق چایخوری
خلال بادام1قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
آب سیب1پیمانه
سیب ورقه ورقه شده1عدد
آرد2قاشق سوپخوری
قارچ خرد شده100گرم
پیاز خرد شده1عدد
فیله سینه بوقلمون450گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
بوقلمون با مایکروفر

بوقلمون را به قطعاتی به اندازه انگشت خرد کرده، در آرد و فلفل می غلطانیم. پیاز، سیب، قارچ و کره را در ظرفی ریخته و آنرا به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم. در آخر جعفری خرد شده و خلال بادام روی بوقلمون می ریزیم. در این مدت یکبار هم می زنیم. سپس بوقلمون و آب سیب را اضافه کرده و دستگاه را به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% با درپوش روشن می کنیم. بعد از این مدت غذا را خوب هم زده و آنرا مجدداً به مدت 12 دقیقه و قدرت 60% با درپوش حرارت می دهیم.

بیسکویت شکری با مایکروفر

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر0.5قاشق چایخوری
سفیده تخم مرغ1عدد
روغن125گرم
شکر90گرم
آرد سفید250گرم
تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 خمیر را روی سینی از قبل چرب شده پهن می کنیم و سینی را به مدت 15 دقیقه و قدرت 20% و 230 درجه سانتیگراد در دستگاه می گذاریم. بعد از اتمام زمان دستگاه را به مدت 4 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح بیسکویت ها طلایی شود. سفیده ها را جداگانه تا حدی می زنیم که پف کرده و از ظرف جدا نشوند. سپس آنها را به مواد قبل اضافه می کنیم. بعد آرد را اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم تا خمیر نرم شود.
بیسکویت شکری با مایکروفر نخست دستگاه را با حرارت 230 درجه سانتیگراد گرم می کنیم. شکر، روغن، زرده تخم مرغ، بکینگ پودر و وانیل را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم تا مایه یکنواخت شود.

بیسکویت کرامب کراست با مایکروفر

مواد لازم

پودر قند1قاشق سوپخوری
کره50گرم
بیسکوییت دیجستیو225گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
بیسکویت کرامب کراست با مایکروفر

پودر قند و کره را به مدت 1 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا گرم شود. بیسکویت ها را آسیاب کرده و به کره و شکر اضافه می کنیم. سپس مواد را در ظرفی ریخته و روی آنرا صاف می کنیم و به مدت 2 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم تا بیسکویت آماده شود.

بیف استروگانف با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبگوشت600گرم
آویشن1قاشق مربا خوری
کره25گرم
آرد50گرم
پیاز خرد شده1عدد
عصاره گوشت1عدد
خامه150گرم
قارچ100گرم
گوشت600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
بیف استروگانف با مایکروفر پیاز و کره را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا پیاز نرم شود. در آخر خامه را به سس اضافه می کنیم و دستگاه را به مدت 3 دقیقه و قدرت 40% روشن می گذاریم. لازم به ذکر است هر دقیقه باید یکبار سس را هم زد. سس آماده شده را روی مخلوط گوشت ریخته و غذا را سرو می کنیم. در این فاصله دوبار مواد را هم می زنیم. عصاره گوشت را به آب گوشت افزوده، آرد الک شده را به آرامی به آن می افزاییم و آنرا به مدت 5 دقیقه و قدرت 60% در دستگاه می گذاریم تا سس غلیظ شود. گوشت را بصورت قطعات باریک بریده و با قارچ، پیاز، آویشن، نمک و فلفل مخلوط می کنیم و آنرا به مدت 8 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.

پاستری با مایکروفر

مواد لازم

نمک0.5قاشق چایخوری
آب3قاشق سوپخوری
کره75گرم
آرد100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس خمیر را به قطر 27 سانتی متر باز کرده و در ظرفی به قطر 22 سانتی متر پهن می کنیم. لبه های خمیر را از دیواره های ظرف بالا آورده و با چنگال سوراخهایی در کف و اطراف خمیر ایجاد می کنیم.
پاستری با مایکروفر آرد، کره و نمک را در ظرف گودی ریخته و خوب ورز می دهیم. آب را کم کم روی آن پاشیده و هم می زنیم. در این مرحله روی خمیر را به مدت 1 ساعت می پوشانیم تا استراحت کند. این خمیر را به مدت 8 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم تا بپزد. بعد از سرد شدن می توان درون پاستری را پر کرد.

پای هلو با مایکروفر

مواد لازم

نمک0مقداری
دارچین0.5قاشق چایخوری
آبلیمو1قاشق سوپخوری
روغن ذرت2قاشق سوپخوری
پاستری1عدد
شکر100گرم
هلو حلقه شده1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پای هلو با مایکروفر شکر، روغن ذرت، حلقه های هلو، دارچین، آب لیمو و نمک را با هم مخلوط کرده، روی پاستری می ریزیم. سپس روی ظرف را سلفون کشیده و به مدت 12 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم تا پای هلو آماده شود.

پلو فاسولی با مایکروفر

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز سرخ کرده3قاشق سوپخوری
آب جوش5پیمانه
روغن4قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
گوشت چرخ کرده250گرم
لوبیا فاسولی100گرم
برنج300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد برنج، رب گوجه فرنگی و آب جوش را افزوده و آنرا به مدت 18 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم.
پلو فاسولی با مایکروفر لوبیا و روغن را به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا لوبیا بپزد. در آخر برنج را به مدت 15 دقیقه و قدرت 60% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا برنج دم بکشد. سپس گوشت چرخ کرده و نمک و پیاز داغ را اضافه کرده و مجدداً دستگاه را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش روشن می کنیم.

پلوی ساده با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن50گرم
آب4پیمانه
برنج400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
پلوی ساده با مایکروفر برنج، آب، روغن و نمک را در ظرف گودی ریخته و آنرا به مدت 18 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا آب برنج خشک شود. سپس برنج را هم زده و در وسط ظرف جمع می کنیم و آنرا به مدت 15 دقیقه و قدرت 40% با درپوش حرارت می دهیم تا برنج دم بکشد.

پودینگ شکلاتی هلو با مایکروفر

مواد لازم

دارچین0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر1قاشق مربا خوری
کمپوت هلو4عدد
کاکائو25گرم
روغن100گرم
کره25گرم
آرد75گرم
شیر2قاشق سوپخوری
شکر100گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس 3 قاشق سوپخوری شکر روی آن پاشیده و هلوها را روی آن می چینیم. تخم مرغها، شکر، شیر، آرد، دارچین و کاکائو را با هم مخلوط کرده، می زنیم تا مایه یکنواخت شود. بعد این مواد را با قاشق روی هلوها می ریزیم. پودینگ را به مدت 12 دقیقه با قدرت 80% روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا آماده شود.
پودینگ شکلاتی هلو با مایکروفر

کره را به مدت 30 ثانیه حرارت می دهیم تا آب شود.

پودینگ گوشت با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جوش شیرین0.5قاشق چایخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
نان خشک کوبیده1پیمانه
شیر1پیمانه
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
سس گوجه0.5پیمانه
تخم مرغ1عدد
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 بعد از اتمام زمان پودینگ را برگردانده و رو و اطراف آنرا سس گوجه فرنگی می مالیم و مجدداً آنرا به مدت 5 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی قرار می دهیم تا سطحش طلایی شود. پودینگ گوشت با مایکروفر نان خشک کوبیده، جعفری، شیر، پیاز داغ، جوش شیرین، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، هم می زنیم. تخم مرغ زده شده را به همراه گوشت به مواد اضافه می کنیم. سپس سطح مواد را کره مالیده و آنرا به مدت 7 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم. کف ظرفی را چرب کرده، کمی نان خشک کوبیده در آن می پاشیم و مایه را در آن می ریزیم. ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 80% با درپوش در دستگاه می گذاریم.

پوره سیب زمینی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شیر1پیمانه
کره50گرم
سیب زمینی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
پوره سیب زمینی با مایکروفر

سیب زمینی ها را پوست گرفته، برش می دهیم. سپس آنها را در ظرفی گذاشته، کمی آب به آن می افزاییم و ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم تا سیب زمینی ها بپزند. بعد سیب زمینی ها را له کرده، شیر، کره، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و مجدداً ظرف را به مدت 3 دقیقه و قدرت 60% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا شیر کاملاً جذب سیب زمینی شود.

پیتزا با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
فلفل دلمه1عدد
قارچ100گرم
پنیر پیتزا100گرم
کالباس125گرم
سوسیس125گرم
خمیر پیتزا1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 1 پیتزا را به مدت 8 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا سطح آن کمی برشته شود. بهتر است بعد از گذشت 3 دقیقه پنیر روی پیتزا اضافه کنیم. سپس سطح خمیر را با سس گوجه فرنگی می پوشانیم و روی آنرا کمی پنیر رنده شده می پاشیم. تمامی مواد را خرد کرده، لایه لایه روی خمیر می ریزیم.
پیتزا با مایکروفر خمیر را به مدت 2 دقیقه و قدرت 60% روی سه پایه فلزی بلند در دستگاه می گذاریم تا آب آن کمی گرفته شود.

تاس کباب با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آویشن1قاشق چایخوری
عصاره گوشت1عدد
روغن1قاشق سوپخوری
آرد25گرم
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
به2عدد
گوجه فرنگی200گرم
پیاز2عدد
هویج3عدد
سیب زمینی2عدد
گوشت600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
تاس کباب با مایکروفر گوشت و روغن را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس آرد را روی گوشت می ریزیم. بقیه مواد را خرد کرده و به گوشت می افزاییم و دستگاه را به مدت 45 دقیقه و قدرت 40% روشن می گذاریم تا تمامی مواد بپزند. (با درپوش) لازم به ذکر است بعد از سپری شدن نیمی از زمان باید غذا را هم زد. در آخر تاس کباب را مجدداً به مدت 10 دقیقه قدرت 40% حرارت می دهیم تا کاملاً پخته شود و جا بیافتد.

ترشی بادمجان با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب گرم2پیمانه
فلفل سیاه3عدد
سیر5حبه
تمر هندی0مقداری
سرکه سیب3پیمانه
بادمجان4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد هسته هایش را جدا کرده و آنرا به بادمجان می افزاییم. در آخر سیر، فلفل سیاه، سرکه، نمک و فلفل را روی بادمجانها ریخته، ترشی را در ظروف شیشه ای می ریزیم و در جای خنک می گذاریم. تمر هندی را به مدت 15 دقیقه در آب گرم خیس می کنیم تا نرم شود. بعد پوست و کلاهک بادمجان ها را جدا کرده، و بادمجانها را له می کنیم. برای اینکه بادمجان تغییر رنگ ندهد به آن نصف فنجان سرکه اضافه می کنیم.
ترشی بادمجان با مایکروفر

با چنگال سوراخهایی در بادمجانها ایجاد کرده و آنها را به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم تا بپزند.

ته چین مرغ با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
زعفران1قاشق چایخوری
تخم مرغ2عدد
ماست1پیمانه
مرغ800گرم
برنج300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 مرغ را خرد کرده و با چاقو سوراخهایی در آن به وجود می آوریم. نمک و روغن زده و آنرا به مدت 18 دقیقه و قدرت 80% با درپوش در دستگاه می گذاریم. سپس تخم مرغ و ماست و زعفران را با هم مخلوط کرده، برنج را به آن می افزاییم. در آخر سطح برنج را با روغن و زعفران حل شده آغشته کرده و آنرا به مدت 20 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو بدون درپوش روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا سطح برنج طلایی شود. ظرف مسطحی را انتخاب کرده بعد از چرب کردن نیمی از برنج را در آن می ریزیم و روی آنرا با مرغ می پوشانیم و مجدداً بقیه برنج را روی مرغ می ریزیم و ظرف را به مدت 15 دقیقه و قدرت 60% با درپوش در مایکروویو قرار می دهیم.
ته چین مرغ با مایکروفر برنج، روغن، آب و نمک را در ظرف گودی ریخته و مانند دستور پلوی ساده می گذاریم تا آب برنج تمام شود.

جوجه باربی کیو با مایکروفر

مواد لازم

سس باربی کیو1فنجان
جوجه تکه شده350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
جوجه باربی کیو با مایکروفر جوجه ها را طوری در ظرف می چینیم که ضخامتشان به سمت لبه ظرف باشد. سپس روی آنها را با سلفون می پوشانیم و دستگاه را به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% روشن می کنیم. بعد از اتمام زمان، جوجه ها را برمی گردانیم و با قلم مو نیمی از سس را روی آنها می مالیم و به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% بدون پوشش در دستگاه می گذاریم. در آخر مجدداً جوجه ها را برگردانده و بقیه سس را روی آنها می مالیم و دستگاه را به مدت 6 دقیقه و قدرت 100% روشن می کنیم تا سطح جوجه ها کمی برشته شود.

جوجه پرتقالی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
عصاره سبزیجات1عدد
عسل1قاشق سوپخوری
روغن2قاشق سوپخوری
روغن ذرت1قاشق سوپخوری
سس سویا1قاشق سوپخوری
پیاز خرد شده1عدد
پرتقال1عدد
سینه مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد آب پرتقال، روغن ذرت، سس سویا، عسل و عصاره سبزیجات را با هم مخلوط کرده، روی مرغ می ریزیم و مجدداً دستگاه را به مدت 7 دقیقه و قدرت 80% با درپوش روشن می کنیم تا مرغ کاملاً بپزد. در این فاصله باید 2 بار مرغ را زیر و رو کرد.
جوجه پرتقالی با مایکروفر سینه مرغ، پیاز، روغن و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم.

جوجه تاندوری با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق چایخوری
لیمو ترش0به مقدار کافی
زیره سبز0.5قاشق چایخوری
زنجبیل1قاشق چایخوری
سیر رنده شده1حبه
گشنیز2قاشق مربا خوری
ماست1پیمانه
سینه مرغ خرد شده2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 کمی آب، سرکه و نمک روی جوجه ها ریخته و آنرا روی سه پایه فلزی بلند به مدت 15 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو حرارت می دهیم تا سطحشان کمی برشته شود. این غذا را می توان با حلقه های لیمو ترش تزئین کرد.
جوجه تاندوری با مایکروفر سینه مرغ، ماست، گشنیز، زیره، زنجبیل، سیر، آب لیمو، نمک و فلفل و زردچوبه را با هم مخلوط کرده و به مدت 3 ساعت در یخچال می گذاریم.بعد جوجه ها را طوری در ظرف می چینیم که ضخامتشان به طرف لبه ظرف باشد.

جوجه سیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره25گرم
سیر2حبه
هویج خلال شده100گرم
قارچ120گرم
آرد1قاشق سوپخوری
شیر1فنجان
پیاز خرد شده1عدد
سینه مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 سیر و بقیه کره را نیز با هم مخلوط کرده و به مدت 1 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا سیر نرم شود.
جوجه سیری با مایکروفر پیاز، هویج و کمی کره را در ظرف ریخته، در ظرف را می گذاریم و آنرا به مدت 3 دقیقه قدرت 100% حرارت می دهیم. در این مرحله تمامی مواد را به مرغ اضافه کرده و دستگاه را به مدت 20 دقیقه و قدرت 40% روشن می کنیم تا مرغ بپزد. آرد، شیر، نمک و فلفل را در ظرفی با هم مخلوط کرده و هم می زنیم تا مایع یکنواختی بدست آید. سپس قارچ را اضافه کرده و ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم. سپس مرغ را اضافه کرده و به مدت 2 دقیقه دیگر آنرا حرارت می دهیم.

جوجه عسلی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
دارچین1قاشق چایخوری
خلال بادام2قاشق سوپخوری
کشمش2قاشق سوپخوری
عسل1قاشق سوپخوری
کره25گرم
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
پیاز خرد شده1عدد
سینه مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 سپس خلال بادام، کشمش، آرد، دارچین، نمک و فلفل را به پیاز اضافه کرده، لای جوجه ها می ریزیم و عسل را روی جوجه ها می مالیم. کمی آب اطراف جوجه ها ریخته و آنرا به مدت 20 دقیقه و قدرت 60% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا پخته شود. لازم به ذکر است که عسل را باید به مدت 10 ثانیه در دستگاه گذاشت تا کمی گرم شود.
جوجه عسلی با مایکروفر پیاز و کره را به مدت 1 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم.

جوجه کباب با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
آبلیمو1قاشق سوپخوری
روغن مایع3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
سینه مرغ500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 سپس قطعات مرغ را روی سه پایه فلزی بلند می چینیم و دستگاه را به مدت 12 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح مرغ برشته شود. در این فاصله یکبار مرغ را زیرو رو می کنیم.
جوجه کباب با مایکروفر سینه مرغ را خرد کرده و آنرا به مدت 3 ساعت در مخلوط پیاز، روغن، آب لیمو، زعفران و نمک می خوابانیم.

حلوا با مایکروفر

مواد لازم

زعفران2قاشق چایخوری
گلاب3قاشق سوپخوری
آب1.5پیمانه
کره250گرم
شکر2.5پیمانه
آرد3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
حلوا با مایکروفر

آرد و کره را در ظرف مسطحی با هم مخلوط کرده و به مدت 12 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم تا رنگ آرد طلایی شود. در آخر شربت را به آرد اضافه کرده و در بیرون از مایکروویو با هم مخلوط می کنیم. در این فاصله باید آرد را 5 الی 6 بار هم زد. شکر، گلاب، آب، زعفران را در ظرف گودی ریخته و به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا شربت آماده شود.

حلوای شیر با مایکروفر

مواد لازم

هل2عدد
گلاب2قاشق سوپخوری
شیر340میلی لیتر
کره60گرم
پودر قند60گرم
آرد برنج120گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر پودر قند، گلاب و هل را به حلوا اضافه می کنیم و آنرا به مدت 1 دقیقه دیگر در دستگاه می گذاریم. بعد از اتمام این مدت حلوا را در دیس کشیده و تزئین می کنیم.
حلوای شیر با مایکروفر کره و آرد برنج را با هم مخلوط کرده و به مدت 8 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا آرد برنج تفت بخورد. سپس شیر را اضافه کرده و مجدداً به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا شیر به خورد آرد برود و حلوا سفت شود.

خشک کردن سبزی با مایکروفر

مواد لازم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
خشک کردن سبزی با مایکروفر کف سینی پیرکس به ارتفاع 3 سانتی متر سبزی ریخته و دستگاه را به مدت 5 دقیقه با قدرت 40% روشن می کنیم تا سبزی خشک شود. اگر لازم بود زمان را بیشتر می کنیم.

خوراک جوجه با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
سس سویا1قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
پیاز350گرم
جوجه تکه شده350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک جوجه با مایکروفر جوجه ها را طوری در ظرف می چینیم که ضخامت آنها به طرف لبه ظرف باشد.
سپس نمک و فلفل و پیاز خرد شده را به آن اضافه کرده، روی جوجه ها را با سلفون می کشیم و آنرا به مدت 10 دقیقه با قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم. لازم به ذکر است که پس از سپری شدن نیمی از زمان باید جوجه ها را برگرداند.
در این مرحله آرد، سس سویا، آبلیمو، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، روی جوجه ها می ریزیم و ظرف را بدون سلفون به مدت 5 دقیقه با قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا خوراک آماده شود.

خوراک چیپس با مایکروفر

مواد لازم

سس گوجه2قاشق سوپخوری
روغن مایع2قاشق سوپخوری
پنیر پیتزا150گرم
سوسیس250گرم
چیپس100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 خوراک چیپس را روی سه پایه فلزی بلند به مدت 10 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو در دستگاه می گذاریم تا سطح آن برشته شود.
بعد از این مدت سوسیس ها را در آورده و به آن سس گوجه می زنیم. درظرف مسطحی چیپس ریخته و روی آنرا کمی پنیر رنده شده می پاشیم. بعد سوسیس را ریخته و دوباره پنیر می پاشیم. خوراک چیپس با مایکروفر سوسیس ها را حلقه حلقه کرده و چرب می کنیم. سپس آنرا به مدت 3 دقیقه با قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.

خوراک ماهی با برنج با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب جوش500گرم
جعفری2قاشق سوپخوری
کره50گرم
نخود فرنگی100گرم
برنج250گرم
پیاز خرد شده1عدد
تخم مرغ آب پز2عدد
ماهی دودی آب پز شده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد تخم مرغ، ماهی و نمک و فلفل را اضافه کرده و خوراک را به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم. در نیمه وقت جعفری را نیز اضافه می کنیم. بعد از تمام شدن زمان خوراک آماده است. بعد از گذشتن نیمی از زمان یکبار برنج را هم می زنیم. سپس نخود فرنگی را افزوده و به مدت 8 دقیقه و قدرت 80% مایکروویو را روشن می کنیم. بعد برنج و آب جوش را اضافه کرده و به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو قرار می دهیم تا برنج بپزد.
خوراک ماهی با برنج با مایکروفر کره و پیاز را با هم مخلوط کرده و به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم.

خوراک ماهی پوچ با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب گوجه فرنگی200گرم
کره50گرم
پیاز1عدد
فیله ماهی600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک ماهی پوچ با مایکروفر تکه های ماهی را در ظرف چیده، آب گوجه، حلقه های پیاز، کره و نمک و فلفل را روی آن می ریزیم و ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم. بعد از تمام شدن زمان پخت در ظرف را به مدت 5 دقیقه برنمی داریم تا خوراک کاملاً جا بیافتد.

خوراک مغز با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره25گرم
پیاز1عدد
مغز گوساله1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2
خوراک مغز با مایکروفر

مغز را در آب سرد انداخته و به دقت تمیز می کنیم. سپس آنرا در ظرف مسطحی گذاشته و با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. پیاز حلقه حلقه شده را روی مغز می گذاریم و به آن نمک و فلفل می زنیم.
کره را روی سطح مغز مالیده و آنرا به مدت 8 دقیقه و قدرت 80% بدون درپوش روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم و دستگاه را با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح مغز طلایی شود.
ظرف را به مدت 6 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم. بعد از این مدت آنرا برگردانده و با چاقو برشهایی روی آن ایجاد می کنیم.

خوراک میگو با مایکروفر

مواد لازم

لیمو0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
پودر خردل1قاشق چایخوری
سس مایونز2قاشق سوپخوری
کره25گرم
آرد سوخاری50گرم
پیاز1عدد
ساقه کرفس3عدد
میگو200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک میگو با مایکروفر کره در ظرف مناسبی ریخته و به مدت 30 ثانیه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا آب شود. فلفل، پیاز و کرفس خرد شده را با آرد سوخاری، پودر خردل، سس مایونز، نمک و کره مخلوط کرده و در ظرف می ریزیم و میگوها را روی آن می چینیم. سپس خوراک را به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم تا بپزد. این خوراک را می توان با ورقه های لیمو و میگو تزئین کرد.

خوراک کدو با مایکروفر

مواد لازم

جعفری3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
فلفل دلمه1عدد
پیاز سرخ کرده1قاشق سوپخوری
پنیر پیتزا250گرم
برنج آبکش شده1پیمانه
گوشت چرخ کرده200گرم
کدو500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 گوشت چرخ کرده، پیاز داغ، جعفری، فلفل دلمه ای ، رب حل شده در آب جوش و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و ظرف را بدون در به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.
بعد از این مدت برنج را به آن می افزاییم. کدوها را در ظرف مسطحی چیده و روی آنرا مایه گوشت و پنیر رنده شده می ریزیم. لایه ها را به همین ترتیب تکرار می کنیم تا مواد تمام شود.
سپس ظرف را به مدت 12 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم. بعد از این مدت درظرف را برداشته و کمی پنیر رنده شده روی مواد می ریزیم و مجدداً خوراک را به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم تا پنیر کمی طلایی رنگ شود. خوراک کدو با مایکروفر کدوها را حلقه حلقه کرده به همراه کمی آب ، روغن و زعفران به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم.

خوراک کوفته ریزه با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره25گرم
آرد نخودچی1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
سیب زمینی2عدد
هویج2عدد
پیاز رنده شده1عدد
نخود سبز100گرم
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خوراک کوفته ریزه با مایکروفر
هویج و سیب زمینی را ریز خرد کرده، به همراه نخود سبز و یک پیمانه آب به مدت 14 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم تا بپزد. در این فاصله یکبار مواد را هم می زنیم.
گوشت چرخ کرده، پیاز، آرد نخود چی، 4 قاشق آب و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم. سپس گلوله های کوچکی از آن برمی داریم و در دست گرد می کنیم.
این گلوله های را در ظرف مسطحی گذاشته و سطحشان را به کره آغشته می کنیم و به مدت 4 دقیقه با قدرت 100% در دستگاه می گذاریم.
در این فاصله رب گوجه، نمک و فلفل و یک پیمانه آب را با هم مخلوط کرده، و تمامی مواد آماده شده را در ظرف مناسبی می ریزیم و آنرا به مدت 10 دقیقه با قدرت 80% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا خوراک جا بیافتد.

خورشت آلو با مایکروفر

مواد لازم

آبلیمو0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
شکر2قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق مربا خوری
آلو150گرم
لپه4قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
مرغ700گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خورشت آلو با مایکروفر آلو و لپه را به مدت 3 ساعت جداگانه خیس می کنیم. مرغ را خرد کرده و با چاقو سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم و آنرا به همراه پیاز داغ، لپه، نمک و کمی آب به مدت 12 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم تا مواد نیم پز شوند. در این مرحله آلو و 2 پیمانه آب را به خورشت اضافه کرده و آنرا مجدداً به مدت 18 دقیقه و قدرت 80% در دستگاه می گذاریم تا همه مواد پخته شوند. 5 دقیقه مانده به اتمام زمان پخت رب گوجه فرنگی، شکر و زعفران را به خورشت می افزاییم.

خورشت فسنجان با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
آب4پیمانه
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
شکر6قاشق سوپخوری
رب انار7قاشق سوپخوری
مرغ600گرم
گردو خرد شده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خورشت فسنجان با مایکروفر مغز گردو را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم و در این فاصله دوبار آنرا هم می زنیم تا گردو تفت داده شود. سپس مرغ خرد شده، پیاز داغ، آب و نمک را به آن اضافه کرده و دستگاه را به مدت 20 دقیقه با قدرت 100% با درپوش روشن می کنیم. در آخر رب انار، شکر و زعفران حل شده را به خورشت اضافه کرده و مجدداً آنرا به مدت 14 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم تا خورشت کاملاً به روغن بیافتد.

خورشت قارچ با مایکروفر

مواد لازم

آبلیمو0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
روغن2قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
شیر200گرم
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
سینه مرغ600گرم
قارچ400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
خورشت قارچ با مایکروفر سینه مرغ را به قطعات کوچک خرد کرده و به همراه قارچ، پیاز داغ، روغن مایع و نمک به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا مواد تفت بخورند. در آخر آرد را در شیر سرد حل کرده و به همراه آبلیمو به خورشت اضافه می کنیم و آنرا به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم تا خورشت کاملاً جا بیافتد. سپس 1 پیمانه آب را به همراه زعفران به مواد اضافه کرده و آنرا به مدت 17 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم.

خورشت هلو با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
دارچین1قاشق مربا خوری
شکر قهوه ای1قاشق سوپخوری
آبلیمو3قاشق سوپخوری
آب4پیمانه
روغن5قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
هلو3عدد
مرغ1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
خورشت هلو با مایکروفر مرغ را خرد کرده و به همراه پیاز داغ، روغن، آب، نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین در ظرف گودی می ریزیم و آنرا به مدت 20 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم. هلوها را پوست گرفته و نصف می کنیم و به همراه روغن به مدت 2 دقیقه و قدرت 80% حرارت می دهیم تا بپزد. در آخر هلوها را روی تکه های مرغ چیده و آب لیمو و شکر را اضافه می کنیم و خورشت را به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا کاملاً جا بیافتد.

دسر لیمو با مایکروفر

مواد لازم

کره بی نمک125گرم
شکر25گرم
تخم مرغ4عدد
لیمو3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت آنرا هم زده و مجدداً دستگاه را به مدت 2 دقیقه با قدرت 80% روشن می کنیم تا دسر آماده شود. دسر را در ظرفی ریخته و به مدت 5 دقیقه با قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.
دسر لیمو با مایکروفر لیمو ها را رنده کرده، تخم مرغهای زده شده را به آن می افزاییم. سپس کره و شکر را به لیمو اضافه کرده و هم می زنیم تا مواد کاملاً با هم مخلوط شوند.

دسر نسکافه با مایکروفر

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
آب0.5پیمانه
شکر80گرم
پودر ژلاتین2قاشق مربا خوری
شیر1پیمانه
زرده تخم مرغ1عدد
نسکافه1قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 زرده تخم مرغ زده شده را به مایه شیر افزوده و آنرا به مدت 2 دقیقه و قدرت 40% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا خامی زرده گرفته شود. ژلاتین و آب را با هم مخلوط کرده و به مدت 20 ثانیه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا ژلاتین در آب حل شود. در آخر ژلاتین را اضافه کرده و دسر را در قالب می ریزیم و در یخچال می گذاریم تا بسته شود.
دسر نسکافه با مایکروفر شکر، شیر و نسکافه را با هم مخلوط کرده، به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم.

دلمه فلفل سبز با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب1پیمانه
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
برنج1پیمانه
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
سبزی دلمه150گرم
گوشت چرخ کرده250گرم
فلفل دلمه6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
دلمه فلفل سبز با مایکروفر برنج را به همراه آب به مدت 12 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا آبکش شود. رب گوجه را با آب جوش، کره، زعفران، نمک و فلفل مخلوط کرده، روی دلمه های می ریزیم و آنها را به مدت 20 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا پخته شوند. گوشت چرخ کرده، پیاز داغ، نمک و فلفل را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا بپزد. سپس تمامی مواد فوق را به همراه سبزی با هم مخلوط می کنیم. سر فلفل ها را به شکل دایره برمی داریم و داخل آنها را با مایه دلمه پر می کنیم و در آنها را می گذاریم.

دلمه کلم با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب300میلی لیتر
شکر120گرم
سرکه سیب120میلی لیتر
گشنیز50گرم
جعفری50گرم
پیاز خرد شده1عدد
برنج100گرم
گوشت چرخ کرده750گرم
کلم20برگ

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 گوشت چرخ کرده، پیاز، برنج، جعفری، گشنیز، نمک و فلفل و زردچوبه را با هم مخلوط می کنیم. در این مرحله مایه دلمه را در وسط برگها گذاشته و برگها را کاملاً سفت دور مایه می پیچیم.
دلمه کلم با مایکروفر

برگهای کلم را به مدت 5 دقیقه در آب جوش می جوشانیم تا سفید رنگ شده، نرم شوند. بعد از اتمام زمان سرکه سیب و شکر را با هم مخلوط کرده، روی دلمه ها می ریزیم و مجدداً آنها را به مدت 15 دقیقه و قدرت 80% با درپوش در دستگاه می گذاریم تا دلمه ها کاملاً بپزند. دلمه ها را در ظرف مناسبی چیده، کمی آب به آن می افزاییم و روی آنرا بشقاب سنگینی گذاشته و به مدت 20 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.

ران سوخاری با سالاد با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه1قاشق چایخوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
فلفل1قاشق چایخوری
گوجه فرنگی2عدد
بیسکوییت خرد شده75گرم
جعفری خرد شده1قاشق سوپخوری
سفیده تخم مرغ1عدد
پنیر پارامسان2قاشق سوپخوری
ران مرغ500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ران سوخاری با سالاد با مایکروفر

ران مرغ را در سفیده تخم مرغ زده شده می غلطانیم. بیسکویت آسیاب شده، پنیر، ران مرغ، نمک و فلفل را در کیسه فریزر ریخته و آنرا تکان می دهیم. سپس ران ها را در ظرف چیده، دستگاه را به مدت 12 دقیقه و قدرت 80% روشن می کنیم تا بپزند. با بقیه مواد، گوجه فرنگی، پیاز، سرکه و روغن زیتون سالاد تهیه کرده و با غذا سرو می کنیم.

رولت گوشت با مایکروفر

مواد لازم

زعفران0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
زرشک1قاشق سوپخوری
گردو خرد شده2قاشق سوپخوری
نان تست3ورق
کره50گرم
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
شیر0.5پیمانه
جعفری3قاشق سوپخوری
پیاز رنده شده1عدد
تخم مرغ3عدد
گوشت چرخ کرده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 رب گوجه رقیق شده، زعفران و کره را به صورت سس درست کرده و روی رولت می ریزیم و مجدداً آنرا به مدت 10 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا سطح رولت کمی برشته شود. کف ظرف را چرب کرده، فویل را باز می کنیم و رولت را در ظرف می گذاریم و سطحش را به کره آغشته می کنیم. روی ظرف را سلفون کشیده و روی سلفون چند سوراخ ایجاد می کنیم و ظرف را به مدت 14 دقیقه و قدرت 80% در مایکروویو می گذاریم. گوشت را روی کاغذ آلومینیومی به شکل گرد پهن کرده، خاگینه را وسط آن می گذاریم. سپس روی آن جعفری، گردو و زرشک می ریزیم و با کمک فویل گوشت را می پیچیم و اطرافش را می بندیم. سپس تخم مرغهای زده شده و نمک را روی کره ریخته و دستگاه را به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش روشن می گذاریم تا تخم مرغها بسته شوند. کره را به مدت 1 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم.
رولت گوشت با مایکروفر گوشت چرخ کرده، پیاز، 1 عدد تخم مرغ، زعفران و نمک و فلفل را با هم مخلوط می کنیم. نان تست را در شیر نرم کرده، شیر آنرا می گیریم و نان تست خمیر شده را به گوشت می افزاییم کمی آرد سوخاری می پاشیم و مواد را ورز می دهیم.

سالاد الویه با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز خرد شده1عدد
سس مایونز300گرم
هویج2عدد
نخود فرنگی50گرم
خیار شور150گرم
سیب زمینی600گرم
تخم مرغ آب پز3عدد
سینه مرغ500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پس از اتمام زمان گفته شده، مواد را زیرو رو کرده و مجدداً ظرف را با درپوش به مدت 10 دقیقه و قدرت 80% در مایکروویو می گذاریم تا تمامی مواد پخته شوند. سپس تمامی مواد را چرخ کرده، خیار شور را خرد می کنیم. سس مایونز، نمک و فلفل را به مواد اضافه کرده و بعد از مخلوط شدن تمامی مواد، سالاد الویه را سرو می کنیم.
سالاد الویه با مایکروفر

مرغ، سیب زمینی، نخود فرنگی، هویج، پیاز و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم.

سس اسپاگتی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
آویشن2قاشق چایخوری
رب گوجه فرنگی225گرم
سیر له شده4حبه
پیاز خرد شده1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس اسپاگتی با مایکروفر پیاز را به همراه روغن زیتون به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا پیاز نرم شود. سپس سیر، رب گوجه فرنگی، آویشن و نمک و فلفل را به پیاز اضافه کرده و در ظرف را می گذاریم و آنرا به مدت 9 دقیقه وقدرت 80% در مایکروویو قرار می دهیم تا سس آماده شود. دراین فاصله باید 3 بار مواد را هم زد.

سس باربی کیو با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
آبلیمو1قاشق سوپخوری
سرکه قرمز6قاشق سوپخوری
شکر1قاشق سوپخوری
خردل1قاشق سوپخوری
سس کچاب5قاشق سوپخوری
کارامل1قاشق سوپخوری
آویشن0.5قاشق چایخوری
نعناع0.5قاشق چایخوری
کره20گرم
سیر له شده4حبه
عصاره مرغ1عدد
برگ بو3عدد
پیاز رنده شده1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سس باربی کیو با مایکروفر پیاز، کره و روغن را به مدت 3 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم تا پیاز نرم شود. بعد سیر را اضافه کرده و به مدت 2 دقیقه دیگر مواد را حرارت می دهیم. در این مرحله بقیه مواد به جز برگ بو را اضافه کرده به مدت 4 دقیقه با قدرت 100% در دستگاه می گذاریم . در آخر برگ بو را اضافه کرده و سس را مجدداً به مدت 2 دقیقه با قدرت 80% حرارت می دهیم تا آماده شود.

سس پنیر با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پنیر چدار300گرم
شیر600میلی لیتر
کره50گرم
آرد50گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر پنیر چدار را به سس اضافه کرده و آنرا به مدت 1 دقیقه با قدرت 60% در دستگاه می گذاریم تا پنیر آب شود. سپس آرد، شیر، نمک و فلفل را به مدت 6 دقیقه با قدرت 80% بدون درپوش در مایکرویو می گذاریم .
سس پنیر با مایکروفر کره را به مدت 2 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم تا آب شود.

سس خردل با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خردل6قاشق سوپخوری
شیر600میلی لیتر
کره50گرم
آرد50گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر خردل را به مواد اضافه کرده، سس خردل را سرو می کنیم .
سس خردل با مایکروفر کره را در مایکرویو می گذاریم تا آب شود. سپس شیر، آرد، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده، بعد از مخلوط کردن تمام مواد، آنرا به مدت 5 دقیقه با قدرت 80% در مایکرویو می گذاریم .

سس سفید با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
شیر1پیمانه
آرد2قاشق مربا خوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت شیر را کم کم به آرد اضافه کرده و هم می زنیم و مجدداً آنرا به مدت 4 دقیقه و قدرت 60% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا سس آماده شود.
سس سفید با مایکروفر کره را به مدت 1 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم. سپس آرد را به آن اضافه کرده و هم می زنیم تا آرد کاملاً در کره حل شود. بعد آنرا به مدت 2 دقیقه با قدرت 100% در مایکرویو می گذاریم.

سس گوجه با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
سرکه قرمز1قاشق سوپخوری
شکر1قاشق سوپخوری
سبزیهای معطر1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
سیر له شده2حبه
پیاز خرد شده1عدد
گوجه فرنگی400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت مواد را هم زده، مجدداً به مدت 10 دقیقه و قدرت 60% با درپوش حرارت می دهیم. در این فاصله باید مواد را 2 بار هم زد.
سس گوجه با مایکروفر پیاز و روغن زیتون را به مدت 3 دقیقه با قدرت 100% در مایکرویو می گذاریم تا پیاز نرم شود. سپس سیر، گوجه فرنگی ، رب گوجه فرنگی، سبزیجات، شکر و سرکه را به پیاز اضافه کرده و به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم . در آخر نمک و فلفل را به سس اضافه کرده، بعد از سرد شدن در مخلوط کن می ریزیم.

سس هلندی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره125گرم
سرکه سفید2قاشق مربا خوری
زرده تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این فاصله هر 15 ثانیه باید مواد را هم زد تا سس غلیظ شود.این سس را با ماهی قزل آلا سرو می کنیم.
سس هلندی با مایکروفر کره را به مدت 1 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم تا آب شود. سپس زرده تخم مرغ زده شده، سرکه، نمک و فلفل را به کرده اضافه کرده و به مدت 2 دقیقه با قدرت 60% در مایکرویو می گذاریم.

سس وانیل با مایکروفر

مواد لازم

اسانس وانیل1قاشق سوپخوری
شیر450میلی لیتر
شکر75گرم
کره20گرم
آرد ذرت40گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این فاصله مواد را 2 بار هم می زنیم تا سس غلیظ شود. در آخر کره و اسانس وانیل را به سس اضافه می کنیم .این سس را بعد از سرد شدن با کیک و میوه سرو می کنیم . بعد این مواد را به مدت 7 دقیقه با قدرت 80% بدون درپوش در مایکرویو می گذاریم .
سس وانیل با مایکروفر آرد و شکر را با هم مخلوط کرده، سپس به تدریج شیر را اضافه می کنیم و هم می زنیم تا شیر به خورد آرد برود.

سس کاری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پودر نارگیل100گرم
عصاره سبزیجات300میلی لیتر
روغن1قاشق سوپخوری
شکر1قاشق سوپخوری
ادویه کاری2قاشق سوپخوری
سیب پخته شده1عدد
پیاز1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 این سس را بعد از سرد شدن در مخلوط کن ریخته، سپس سرو می کنیم . بعد از این مدت عصاره سبزیجات، پودر نارگیل، شکر، ادویه کاری، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و مجدداً به مدت 6 دقیقه و قدرت 80% با درپوش در دستگاه می گذاریم .
سس کاری با مایکروفر سیب و پیاز را ریز خرد کرده، به همراه روغن به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با در پوش در مایکرویو می گذاریم .

سس کاکائو با مایکروفر

مواد لازم

کره50گرم
روغن ذرت2قاشق سوپخوری
شکر2قاشق سوپخوری
خامه300میلی لیتر
کاکائو1قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در حین پخت مواد را هم می زنیم تا سس غلیظ شود. در آخر کره را نیز به سس اضافه می کنیم .
سس کاکائو با مایکروفر کاکائو، شکر، روغن ذرت و خامه را در ظرفی با هم مخلوط کرده و به مدت 5 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم.

سوپ جو با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس سفید1پیمانه
خامه50گرم
هویج رنده شده3عدد
آب مرغ2پیمانه
جعفری خرد شده3قاشق سوپخوری
جو پرک شده100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در این مرحله سس سفید را به سوپ اضافه کرده و مجدداً آنرا به مدت 6 دقیقه با قدرت 60% در دستگاه می گذاریم. در هنگام سرو خامه و جعفری را نیز به سوپ اضافه می کنیم. سپس آب مرغ، جو و 2 پیمانه آب به آن اضافه کرده و ظرف را با درپوش به مدت 14 دقیقه با قدرت 100% در مایکروویو قرار می دهیم. سوپ جو با مایکروفر هویج رنده شده را با کمی آب در ظرف گودی ریخته و ظرف را با در به مدت 6 دقیقه با قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.

سوپ جوجه با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
آب جوش1لیتر
فلفل1قاشق چایخوری
سیر1حبه
آویشن0.5قاشق چایخوری
عصاره مرغ1عدد
ورمیشل75گرم
برگ بو1عدد
ساقه کرفس خرد شده2عدد
هویج حلقه شده2عدد
پیاز خرد شده1عدد
جوجه550گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر ورمیشل را اضافه کرده و در ظرف را می گذاریم و آنرا به مدت 8 دقیقه با قدرت 40% در مایکروویو می گذاریم تا سوپ جا بیفتد.
بعد از این مدت آویشن، سیر، فلفل و برگ بو را به سوپ اضافه می کنیم و مجدداً ظرف را به مدت 27 دقیقه با قدرت 40% در دستگاه می گذاریم. سوپ جوجه با مایکروفر جوجه، عصاره مرغ، کرفس، هویج، پیاز، آب جوش و نمک را در ظرف گودی ریخته و در آنرا می گذاریم و به مدت 11 دقیقه با قدرت 100% در مایکروویو قرار می دهیم.

سوپ سبزیجات با مایکروفر

مواد لازم

آب1لیتر
نمک0به مقدار کافی
آویشن0.5قاشق چایخوری
عصاره مرغ2عدد
گل کلم100گرم
اسفناج100گرم
نخود فرنگی پخته100گرم
لوبیا سبز پخته100گرم
گوجه فرنگی1عدد
ساقه کرفس2عدد
جعفری خرد شده1قاشق سوپخوری
پیاز حلقه شده1عدد
هویج حلقه شده1عدد
سیب زمینی خرد شده1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
سوپ سبزیجات با مایکروفر سیب زمینی، هویج، کرفس، پیاز، عصاره مرغ، آویشن، جعفری و نمک را در ظرفی ریخته و ظرف را با درپوش به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم.
سپس سوپ را به مدت 10 دقیقه با قدرت 80% مجدداً در مایکروویو قرار می دهیم. در این مرحله بقیه مواد را اضافه کرده و ظرف را با در به مدت 5 دقیقه با قدرت 80% در دستگاه می گذاریم تا سوپ بپزد و کاملاً جا بیفتد.

سوپ ورمیشل با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سیر خرد شده2حبه
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
ترخان1قاشق سوپخوری
نعناع1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
سیب زمینی1عدد
لوبیا سبز0.5پیمانه
زرده تخم مرغ2عدد
آب مرغ4پیمانه
ورمیشل100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سوپ ورمیشل با مایکروفر سیر و روغن زیتون را به مدت 2 دقیقه با قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا سیر تفت بخورد. سپس لوبیا سبز، سیب زمینی و 3 پیمانه آب گوشت را به آن اضافه می کنیم و ظرف را با درپوش به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% زمان می دهیم تا مواد نیم پز شوند. در این مرحله ورمیشل و بقیه آب گوشت را افزوده و مجدداً دستگاه را به مدت 8 دقیقه با قدرت 100% روشن می کنیم تا مواد پخته شوند. (بدون درپوش) در این فاصله 2 بار سوپ را هم می زنیم.
در آخر رب گوجه فرنگی، زرده تخم مرغ و نمک و فلفل را به مواد قبل می افزاییم و ظرف را بدون در پوش به مدت 5 دقیقه با قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم تا سوپ جا بیفتد. در هنگام سرو سوپ را با نعناع و ترخان خرد شده تزئین می کنیم.

سوفله پنیر با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کرم تارتار0.5قاشق چایخوری
تخم مرغ6عدد
کره25گرم
آرد35گرم
شیر450گرم
پنیر پارامسان50گرم
پنیر پیتزا220گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد پنیرها، کره و زرده تخم مرغها را به آن اضافه کرده، سفیده تخم مرغها و کرم تارتار را هم بعد از زدن با همزن به مواد قبل می افزاییم. سپس ظرف را بدون درپوش به مدت 35 دقیقه و قدرت 40% در مایکروویو می گذاریم تا غذا آماده شود.
سوفله پنیر با مایکروفر آرد، شیر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، می زنیم تا یکنواخت شود. سپس آنرا به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم و هر دقیقه هم می زنیم.

سوفله سیب زمینی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آرد سوخاری0مقداری
آبلیمو1قاشق سوپخوری
کره50گرم
سبزی معطر2قاشق سوپخوری
جعفری2قاشق سوپخوری
خامه100گرم
ژامبون250گرم
شیر1فنجان
پنیر پیتزا200گرم
تخم مرغ2عدد
سیب زمینی600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
سوفله سیب زمینی با مایکروفر سیب زمینی ها را پوست گرفته، برش می دهیم و با کمی آب به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم. در آخر آرد سوخاری روی آن پاشیده، تکه های کره را روی سوفله قرار می دهیم و ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 80% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا سوفله آماده شود. سبزیهای معطر، تخم مرغ، خامه و آبلیمو را با هم مخلوط کرده و روی مواد می ریزیم. سپس سیب زمینی را له کرده، شیر، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم. در این مرحله کف ظرف مسطحی را چرب کرده، پوره را در آن پهن می کنیم و روی آن ژامبون خرد شده ریخته و سپس پنیر رنده شده می پاشیم.

سوفله شکلات با مایکروفر

مواد لازم

شکر25گرم
خامه2قاشق سوپخوری
ورقه ژلاتین1عدد
شیر300میلی لیتر
شکر50گرم
شکلات25گرم
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شکلات را با هم زن می زنیم. بعد سفیده تخم مرغ و سپس مخلوط زرده را به آن اضافه می کنیم. مایه را در قالب ریخته، در یخچال می گذاریم تا سوفله شکلات آماده شود. در این فاصله باید هر یک دقیقه مایه را هم زد. سفیده های تخم مرغ را با هم زن می زنیم تا پف کند. سپس 25 گرم شکر را به آن اضافه کرده و به زدن ادامه می دهیم تا سفت شود.
سوفله شکلات با مایکروفر

زرده های تخم مرغ، شکر، شیر و ژلاتین را با هم مخلوط کرده و به مدت 6 دقیقه با قدرت 40% بدون درپوش حرارت می دهیم.

سیب زمینی با پنیر با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس مایونز2قاشق سوپخوری
پنیر پیتزا50گرم
سیب زمینی پخته200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سیب زمینی های آماده شده را به مدت 10 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم و دستگاه را روشن می کنیم تا سیب زمینی ها بپزند و پنیر روی آنها طلایی رنگ شود. داخل سیب زمینی ها را با آن پر می کنیم و روی آنها را با باقیمانده پنیر می پوشانیم.
سیب زمینی و پنیر با مایکروفر سیب زمینی ها را دو نیم کرده، داخل آنها را خالی می کنیم. سپس تکه های سیب زمینی، نیمی از پنیر، سس مایونز و نمک و فلفل را با هم مخلوط می کنیم.

شلغم با مایکروفر

مواد لازم

آب1پیمانه
شلغم1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شلغم با مایکروفر

شلغم ها را شسته و با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس آنها را به مدت 20 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا بپزند. در این فاصله باید یکبار شلغم ها را زیرو رو کرد.

شکلات با مایکروفر

مواد لازم

کره50گرم
پودر قند150گرم
شیر2قاشق سوپخوری
کاکائو2قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس شیر و پودر قند را به آن اضافه کرده و با همزن می زنیم. مایه را در قالب ریخته، در یخچال می گذاریم تا شکلات بسته شود.
شکلات با مایکروفر کاکائو و کره را با هم مخلوط کرده، به مدت 30 ثانیه و قدرت 100% حرارت می دهیم.

شیر برنج با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
پودر قند60گرم
هل2عدد
گلاب10گرم
آب جوش0.5لیتر
شیر1لیتر
برنج150گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 در آخر پودر قند و گلاب و هل را به شیر برنج اضافه کرده و آنرا سرو می کنیم. سپس شیر و نمک را به برنج اضافه کرده و آنرا به مدت 15 دقیقه و قدرت 80% در دستگاه می گذاریم و هر 3 دقیقه یکبار هم می زنیم تا کمی سفت شود.
شیر برنج با مایکروفر برنج و آب جوش را به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم تا آب برنج خشک شود.

شیرینی زرد آلو با مایکروفر

مواد لازم

نمک0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر2قاشق چایخوری
شیر150میلی لیتر
برگه زرد آلو50گرم
کره50گرم
پودر قند25گرم
آرد225گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 خمیر را به قطر 2 سانتیمتر پهن کرده، قالب می زنیم.
شیرینی ها را در ظرف از قبل چرب شده چیده و روی آنها را زرده تخم مرغ زده شده یا شیر می مالیم و به مدت 12 دقیقه با قدرت 40% و 250 درجه سانتیگراد در مایکروویو می گذاریم تا سطح شیرینی ها طلایی رنگ شود.
شیرینی زرد آلو با مایکروفر کره، پودر قند، آرد، بکینگ پودر و نمک را با هم مخلوط کرده، سپس شیر و برگه زرد آلو را به مواد اضافه می کنیم و خوب ورز می دهیم تا مایه صاف شود.

شیرینی نارگیلی با مایکروفر

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
آبلیمو1قاشق مربا خوری
آرد2قاشق سوپخوری
پودر قند160گرم
پودر نارگیل120گرم
سفیده تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شیرینیها را به مدت 12 دقیقه و قدرت 60% و با حرارت 230 درجه سانتیگراد در مایکروویو می گذاریم تا سطح آنها طلایی شود. 5 دقیقه پس از اتمام زمان شیرینیها را از مایکروویو بیرون می آوریم. سپس کم کم پودر قند، پودر نارگیل، آبلیمو و وانیل را به آن می افزاییم و با چنگال هم می زنیم. بعد آرد را اضافه کرده و خوب با مواد قبل مخلوط می کنیم. سینی فلزی را با کاغذ روغنی پوشانده و با قاشق مرباخوری از مایه برداشته و با فاصله در سینی می چینیم.
شیرینی نارگیلی با مایکروفر نخست دستگاه را با حرارت 230 درجه سانتیگراد گرم می کنیم. (پیش گرمایش) سفیده های تخم مرغ را با هم زن می زنیم تا حدی که از ظرف جدا نشوند.

طبخ ماهی با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
کره50گرم
ماهی2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2
طبخ ماهی با مایکروفر با چاقو برشهایی در بدن ماهی ایجاد کرده و آنرا آغشته به کره و نمک می کنیم. سپس ماهی را به مدت 18 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا بپزد و برشته شود. لازم به ذکر است بعد از سپری شدن نیمی از زمان ماهی را برمی گردانیم تا طرف دیگرش هم برشته شود.

عدس پلو با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
شکر2قاشق سوپخوری
زعفران0.5قاشق چایخوری
کشمش4قاشق سوپخوری
عدس100گرم
برنج300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر عدس و برنج را با هم مخلوط کرده و آنرا به مدت 14 دقیقه و قدرت 40% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا عدس پلو دم بکشد.
عدس پلو با مایکروفر عدس، آب و 1 قاشق سوپخوری روغن را با هم مخلوط کرده و آنرا به مدت 12 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم تا عدس پخته شود. در صورت تمایل می توان کشمش را با شکر، زعفران و روغن به مدت 2 دقیقه و قدرت 60% حرارت داد و سپس آنرا با عدس پلو سرو کرد. برنج، آب، نمک و روغن را در ظرف گودی ریخته و به مدت 15 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم تا آب برنج تمام شود.

قزل آلا با شبد با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه3قاشق سوپخوری
هویج حلقه شده1عدد
کره20گرم
خامه4قاشق سوپخوری
شبد خرد شده2قاشق سوپخوری
فیله قزل آلا350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 فیله ماهی را به شکل مکعبی خرد کرده، شبد، هویج و خامه را روی آن می ریزیم و آنرا به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا ماهی بپزد. خامه، سرکه را با هم مخلوط کرده و به مدت 2 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا به جوش آید.
قزل آلا با شبد با مایکروفر هویج حلقه شده و کره را به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم.

قزل آلا با قارچ با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جعفری خرد شده1قاشق سوپخوری
هویج1عدد
پیاز3عدد
قارچ دکمه ای4عدد
کره25گرم
فیله قزل آلا350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 ماهی را در ظرف گذاشته، هویج، قارچ، پیاز، نمک و فلفل را روی آن می ریزیم. در آخر روی همه مواد جعفری پاشیده و روی ظرف را سلفون می کشیم و آنرا به مدت 6 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم تا ماهی بپزد.
قزل آلا با قارچ با مایکروفر هویج، قارچ و پیاز خلال شده را به همراه کره به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم.

قزل آلا بادامی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق چایخوری
بادام پوست گرفته70گرم
کره100گرم
ماهی قزل آلا2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 ماهی را با آب لیمو، نمک و فلفل مزه دار کرده، در ظرفی می گذاریم و بادام را روی ماهی می ریزیم. روی ظرف را سلفون کشیده و دستگاه را به مدت 12 دقیقه و قدرت 100% روشن می کنیم تا ماهی بپزد.
قزل آلا بادامی با مایکروفر

بادام و کره را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا بادام قهوه ای شود. 5 دقیقه بعد از تمام شدن زمان پخت سلفون را از روی ظرف برمی داریم.

قزل آلا خردلی با مایکروفر

مواد لازم

عسل1قاشق سوپخوری
خردل1قاشق سوپخوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
لیمو ترش2عدد
ماهی قزل آلا2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2
قزل آلا خردلی با مایکروفر خردل، روغن زیتون، عسل و 1 عدد لیمو ترش را با هم مخلوط کرده، داخل و بیرون ماهی را با قلم مو به مواد آغشته می کنیم. لیموی دیگری را حلقه حلقه کرده و در شکم ماهی می گذاریم. سپس ماهی را به مدت 12 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا بپزد. (با درپوش) پس از سپری شدن نیمی از زمان ماهی را برمی گردانیم.

قهوه ایرلندی با مایکروفر

مواد لازم

آب0.5لیتر
خامه فرم گرفته150میلی لیتر
شکر3قاشق سوپخوری
قهوه ترک3قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
قهوه ایرلندی با مایکروفر قهوه ترک، شکر و آب را به مدت 8 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم. در این فاصله یک بار آنرا هم می زنیم. قهوه آماده را با خامه تزئین کرده و سرو می کنیم.

گراتن مرغ با مایکروفر

مواد لازم

پیاز خرد شده1عدد
کره50گرم
سس سفید1پیمانه
پنیر پیتزا100گرم
ماکارونی آبکش شده250گرم
سینه مرغ750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در این فاصله یکبار مرغ را زیر و رو می کنیم. ماکارونی آبکش شده را در ظرفی ریخته، سینه مرغ، سس سفید، پنیر پیتزا، نمک و فلفل را روی آن می ریزیم و ظرف را به مدت 8 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم تا ماکارونی دم بکشد.
گراتن مرغ با مایکروفر مرغ و پیاز را در ظرف گودی ریخته و آنرا به مدت 19 دقیقه و قدرت 80% با درپوش در مایکروویو می گذاریم.

گل کلم پنیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب نمک دار4قاشق سوپخوری
کره25گرم
آرد25گرم
شیر250میلی لیتر
پنیر چدار125گرم
گل کلم500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد نیمی از پنیر، نمک و فلفل را به سس اضافه کرده و آنرا روی گل کلم های پخته شده می ریزیم و بقیه پنیر را روی آن می پاشیم. گل کلم ها را به مدت 25 دقیقه و قدرت 80% در مایکروویو می کنیم و بعد از اتمام زمان آنرا با گوجه فرنگی تزئین کرده و سرو می کنیم.
کره را به مدت 30 ثانیه گرم کرده، سپس آرد و شیر را به آن می افزاییم و به مدت 4 دقیقه وقدرت 100% در دستگاه می گذاریم و هر 1 دقیقه هم می زنیم.
گل کلم پنیری با مایکروفر گل کلم را تکه تکه کرده، به همراه آب نمکدار به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا نرم شود.

لارانیا با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب2لیتر
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
فلفل دلمه1عدد
قارچ200گرم
پنیر پیتزا200گرم
گوشت چرخ کرده250گرم
لازانیا1بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 بعد آنرا آبکش می کنیم کف ظرف مسطحی را چرب کرده، یک لایه از ورقه های لازانیا را در آن می چینیم و روی آنرا با مایه گوشت و یک لایه پنیر رنده شده می پوشانیم. سپس در ظرف را برداشته، پنیر روی لازانیا می پاشیم و آنرا به مدت 6 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا پنیر کمی طلایی شود. بدین ترتیب لایه ها دوباره تکرار شوند (لایه آخر بدون پنیر). ظرف را درپوش به مدت 6 دقیقه و قدرت 100% در مایکرویو می گذاریم .
لازانیا با مایکروفر گوشت چرخ کرده، فلفل دلمه، قارچ خرد شده، پیاز داغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% بدون در پوش در دستگاه می گذاریم تا مواد تفت بخورند. آب را جوشانده، کمی روغن و نمک به آن می افزاییم. سپس ورقه های لازانیا را داخل آن قرار می دهیم و دستگاه را به مدت 8 دقیقه و قدرت 100% روشن می کنیم تا لازانیا مغز پخت شود. سپس رب گوجه فرنگی، زعفران و کمی آب جوش را به آن اضافه کرده و آنرا مجدداً به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم تا مواد پخته شوند.

لبو با مایکروفر

مواد لازم

شکر0مقداری
آب1پیمانه
چغندر1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
لبو با مایکروفر

چغندر را شسته و به شکل حلقه برش می دهیم. سپس آنرا در ظرف گودی گذاشته و کمی شکر و آب به آن می افزاییم. ظرف را به مدت 30 دقیقه با قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا چغندر بپزد. در این فاصله یکبار چغندر را زیر و رو می کنیم. اگر بخواهیم چغندر درسته پخته شود، باید قسمتهای مختلف آنرا با چنگال سوراخ و سپس آنرا بپزیم.

لوبیا پلو با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
آب جوش4پیمانه
روغن4قاشق سوپخوری
شوید100گرم
لوبیا چشم بلبلی120گرم
برنج300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس برنج را به مدت 20 دقیقه و قدرت 40% در دستگاه می گذاریم تا دم بکشد.
لوبیا پلو با مایکروفر برنج، لوبیا، روغن، شوید، آب جوش و نمک را با هم مخلوط کرده و به مدت 18 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم تا آب برنج تمام شود.

ماهی شکم پر با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
فلفل سیاه1قاشق چایخوری
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
لیمو ترش2عدد
پیازچه100گرم
سبزی500گرم
ماهی1500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 ماهی را در ظرف مناسبی گذاشته و کمی آب لیمو و روغن زیتون روی آن می ریزیم. ظرف را به مدت 20 دقیقه و قدرت 80% با درپوش در دستگاه می گذاریم تا ماهی بپزد. این غذا را با سبزی و حلقه های لیمو می توان تزئین کرد.
ماهی شکم پر با مایکروفر سبزیجات (جعفری، گشنیز، شوید، شاهی)، پیازچه، روغن زیتون و آب لیمو ترش را با هم مخلوط کرده و شکم ماهی را با آن پر می کنیم و با نخ آنرا می دوزیم. سطح ماهی را نمک و فلفل زده و روی آن بریدگیهایی مورب ایجاد می کنیم.

ماهی فلورنتین با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره25گرم
اسفناج220گرم
شیر150گرم
پنیر موزارلا50گرم
فیله ماهی سفید250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 سپس آب آنرا گرفته، در ظرف می ریزیم. ماهی را مزه دار کرده، روی اسفناج می گذاریم. شیر و کره را به مدت 1 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم. سپس پنیر را به آن اضافه کرده و آنرا روی ماهی می ریزیم. ماهی را به مدت 12 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا بپزد.
ماهی فلورنتین با مایکروفر اسفناج را به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا بپزد.

ماهی یونانی با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شکر0مقداری
سیر رنده شده1حبه
لیمو ترش2عدد
پیاز خرد شده2عدد
آبلیمو1قاشق سوپخوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی رنده شده250گرم
فیله ماهی سفید350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2
ماهی یونانی با مایکروفر جعفری، پیاز، سیر و روغن زیتون را به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم. سپس ماهی را روی مخلوط پیاز گذاشته و با آب لیمو، نمک و فلفل، گوجه فرنگی و شکر مزه دار می کنیم. در این مرحله ماهی را به مدت 6 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم تا بپزد. در آخر آنرا با حلقه های لیمو ترش تزئین کرده و سرو می کنیم.

ماکارونی با پنیر با مایکروفر

مواد لازم

چیپس خلالی1بسته
فلفل دلمه1عدد
قارچ200گرم
پنیر پیتزا250گرم
کالباس125گرم
سوسیس125گرم
ماکارونی1بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ماکارونی با پنیر با مایکروفر سوسیس، کالباس، قارچ و فلفل دلمه ای را خرد کرده و به همراه روغن به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم. آب را در ظرف گودی ریخته و آنرا به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در دستگاه می گذاریم تا بجوشد. سپس در ظرف را گذاشته و مجدداً آنرا به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم. ماکارونی ها را از وسط نصف کرده به همراه روغن و نمک داخل آب می ریزیم و آنرا به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم تا ماکارونی مغز پخت شود. سپس آنرا آبکش کرده و در ظرفی می ریزیم و روی آن را با مواد آماده شده، پنیر پیتزا و چیپس خلالی می پوشانیم و ظرف را به مدت 8 دقیقه و قدرت 80% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا ماکارونی دم بکشد.

ماکارونی با گوشت با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب1.5لیتر
روغن4قاشق سوپخوری
فلفل دلمه1عدد
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
پیاز سرخ کرده2قاشق سوپخوری
گوشت چرخ کرده200گرم
ماکارونی250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و ظرف را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا مواد پخته شوند.
ماکارونی با گوشت با مایکروفر گوشت چرخ کرده، پیاز داغ و فلفل دلمه ای را در ظرف مسطحی ریخته و آنرا به مدت 3 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم. ماکارونی را طبق دستور ماکارونی پنیری آبکش کرده و در ظرفی می ریزیم و مایه گوشتی را به آن اضافه می کنیم. سپس آن را به مدت 8 دقیقه و قدرت 80% با درپوش حرارت می دهیم تا ماکارونی دم بکشد.

مربای آلبالو با مایکروفر

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
شکر800گرم
آلبالو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این مرحله وانیل را به مربا اضافه کرده، مجدداً آنرا به مدت 5 دقیقه و قدرت 60% در دستگاه می گذاریم تا مربا آماده شود. سپس آلبالوها را به مدت 10 دقیقه با قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم.
مربای آلبالو با مایکروفر

هسته های آلبالو را در آورده و در ظرف پیرکس می ریزیم. لابه لای آنرا شکر پاشیده و به مدت 3 ساعت در یخچال می گذاریم تا کمی آب بیاندازد.

مربای تمشک با مایکروفر

مواد لازم

شکر450گرم
تمشک450گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای تمشک با مایکروفر

تمشک را به همراه 1 قاشق سوپخوری آب به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم تا تمشک بپزد. در این فاصله یکبار آنرا هم می زنیم. بعد شکر را اضافه کرده و مربا را به مدت 12 دقیقه و قدرت 60% در مایکروویو می گذاریم تا آماده شود. در این مدت باید چند بار مربا را هم زد.

مرغ بریان با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره25گرم
پیاز2عدد
سیب زمینی700گرم
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
مرغ بریان با مایکروفر

مرغ را در ظرف گذاشته، پیاز و سیب زمینی حلقه حلقه شده را دور آن می چینیم. نمک و فلفل زده، کره آب شده را روی آن می ریزیم و به مدت 30 دقیقه و قدرت 60% با درپوش حرارت می دهیم. بعد از سپری شدن نیمی از زمان مرغ را برمی گردانیم. سپس در ظرف را برداشته و مرغ را مجدداً به مدت 20 دقیقه قدرت 60 در دستگاه می گذاریم تا کاملاً بپزد و برشته شود.

مرغ ساده با مایکروفر

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 بعد سطح مرغ را آعشته به روغن، نمک، فلفل و ادویه کرده، شکم آن را پیاز خام یا پیاز داغ می ریزیم. سپس مرغ را به مدت 14 دقیقه وقدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم. بعد از اتمام زمان گفته شده مرغ را پشت و رو کرده، کمی زعفران حل شده روی آن می ریزیم و مجدداً آنرا به مدت 15 دقیقه و قدرت 60% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا مرغ کاملاً پخته شود.
مرغ ساده با مایکروفر مرغ را در ظرف گودی گذاشته، با چاقو سوراخهای عمیقی روی بدن آن ایجاد می کنیم.

مسقطی با مایکروفر

مواد لازم

زعفران1قاشق چایخوری
پودر هل1قاشق چایخوری
گلاب0.5پیمانه
آب4پیمانه
خلال بادام50گرم
کره50گرم
شکر200گرم
پودر نشاسته100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این فاصله باید یکبار نشاسته را هم زد. بطوریکه جای قاشق روی مایه محو نشود. مسقطی آماده شده را در دیس ریخته و با چاقو به شکلهای دلخواه برش می دهیم. بعد شکر، کره، زعفران، خلال بادام، گلاب و پودر هل را به نشاسته اضافه کرده و همه مواد را کاملاً با هم مخلوط می کنیم و به مدت 10 دقیقه با قدرت 100% حرارت می دهیم تا مایه کاملاً غلیظ شود.
مسقطی با مایکروفر نشاسته را در آب حل کرده و به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم.

میگو کره ای با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
کره100گرم
سیر3حبه
جعفری خرد شده2قاشق سوپخوری
میگو450گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
میگو کره ای با مایکروفر میگو، جعفری، شیر، آب لیمو، کره و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش حرارت می دهیم تا میگو آماده شود. در این مدت باید غذا را دوبار هم زد.

نان اسفنجی با مایکروفر

مواد لازم

پودر قند0مقداری
مربا0مقداری
پودر قند125گرم
تخم مرغ4عدد
آرد125گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نان اسفنجی با مایکروفر پودر قند و تخم مرغ را با هم زن به مدت 5 دقیقه می زنیم. این نان را با پودر قند تزیین کرده، با مربا سرو می کنیم. سپس آرد را به آن اضافه کرده و مجدداً هم می زنیم. ظرف مورد نظر را چرب کرده، داخل آن می ریزیم و روی آنرا با سلفون می پوشانیم. نان را به مدت 40 دقیقه و قدرت 60% روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا بپزد.

نان انجیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
زنجبیل1قاشق چایخوری
پودر قند15گرم
انجیر خشک125گرم
خمیر مایه1قاشق چایخوری
شیر250میلی لیتر
آرد گندم یا سفید225گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد خمیر را ورز داده و در ظرفی پهن می کنیم و ظرف را به مدت 60 دقیقه و قدرت 60% روی سه پایه فلزی کوتاه در دستگاه می گذاریم تا روی نان قهوه ای شود.این نان را می توان با کره و مربا سرو کرد. 10 دقیقه صبر کرده، سپس همین عمل را 3 الی 4 بار تکرار می کنیم . نان انجیری با مایکروفر آرد، انجیر، خمیر مایه، پودر قند، زنجبیل، نمک و شیر گرم شده را با هم مخلوط می کنیم. سپس خمیر را در ظرفی ریخته، روی آنرا با سلفون می پوشانیم و به مدت 15 ثانیه با قدرت 100% گرم می کنیم.

نان سفید با مایکروفر

مواد لازم

نمک1قاشق چایخوری
کره50گرم
مایه خمیر1قاشق چایخوری
پودر قند1قاشق چایخوری
شیر300میلی لیتر
آرد گندم یا سفید350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد خمیر را مجدداً ورز داده و در ظرف چربی پهن می کنیم و روی آنرا شیر می مالیم. این خمیر را به مدت 55 دقیقه و قدرت 60% روی سه پایه فلزی قرار می دهیم تا بپزد. روی خمیر را می پوشانیم و آنرا به مدت 15 ثانیه و قدرت 100% حرارت می دهیم. 10 دقیقه صبر کرده، سپس همین عمل را 3 الی 4 بار تکرار می کنیم تا خمیر دو برابر شود.
نان سفید با مایکروفر آرد، کره، پودر قند، مایه خمیر و نمک را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم. شیر را 20 ثانیه گرم کرده و به مواد قبل می افزاییم.

نان گندمی با مایکروفر

مواد لازم

نمک1قاشق چایخوری
کره25گرم
پودر قند1قاشق چایخوری
آب375میلی لیتر
مایه خمیر1قاشق چایخوری
آرد سفید225گرم
آرد گندم225گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نان گندمی با مایکروفر

پودر قند، آرد، کره و مایه خمیر را با هم مخلوط کرده، آب گرم را به آن می افزاییم و ورز می دهیم. سپس خمیر را در ظرفی پهن کرده، روی آنرا با سلفون می پوشانیم و به مدت 15 ثانیه با قدرت 100% حرارت می دهیم. 10 دقیقه صبر کرده، و مجدداً این عمل را 3 الی 4 بار تکرار می کنیم تا حجم خمیر دو برابر شود. خمیر را به شکل تخم مرغ در آورده و در ظرف چربی می گذاریم و مانند بالا گرم می کنیم تا پف کند. سپس آنرا برش داده و به مدت 60 دقیقه و قدرت 60% روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم تا بپزد و قهوه ای رنگ شود.

نیمرو با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
کره15گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 2 سپس تخم مرغها را به آن اضافه کرده با چنگال زرده ها را سوراخ می کنیم و کمی نمک می پاشیم. ظرف را با درپوش به مدت 3 دقیقه و قدرت 80% در مایکروویو می گذاریم تا تخم مرغها بسته شوند. نیمرو با مایکروفر کره را به مدت 40 ثانیه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.

نیمرو گوشت با مایکروفر

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
فلفل دلمه1عدد
پیاز سرخ کرده3قاشق سوپخوری
پنیر پیتزا200گرم
قارچ خرد شده200گرم
تخم مرغ3عدد
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر پنیر پیتزا را روی مواد ریخته و آنرا روی سه پایه فلزی بلند به مدت 5 دقیقه و قدرت 60% در دستگاه قرار می دهیم و دستگاه را با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا پنیر طلایی رنگ شود. بعد از این مدت در ظرف را گذاشته و مجدداً دستگاه را به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% روشن می کنیم تا همه مواد بپزند.
نیمرو گوشت با مایکروفر گوشت چرخ کرده، فلفل دلمه ای، قارچ، پیاز داغ، نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط کرده و به مدت 5 دقیقه با قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم. سپس تخم مرغهای زده شده را به مواد اضافه می کنیم و ظرف را بدون درپوش به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.

همبرگر با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
شیر4قاشق سوپخوری
مغز نان سفید0.5پیمانه
پیاز رنده شده1عدد
تخم مرغ1عدد
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس آنها را پهن کرده و در آرد سوخاری می غلطانیم. کف ظرف را چرب کرده و همبرگرها را در آن می چینیم.
همبرگر با مایکروفر گوشت، تخم مرغ، پیاز، شیر، مغز نان سفید و نمک را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. مایه را به 4 قسمت تقسیم کرده و هر یک را به شکل گلوله در می آوریم. سطح همبرگر را روغن مالیده و آنرا به مدت 12 دقیقه وقدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند بدون درپوش قرار می دهیم تا سطح همبرگر برشته شود. بعد از سپری شدن نیمی از زمان باید همبرگرها رابرگرداند.

کاستارد با مایکروفر

مواد لازم

شیر0.5لیتر
شکر2قاشق سوپخوری
پودر کاستارد2قاشق مربا خوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کاستارد با مایکروفر

پودر کاستارد و شکر را در کمی شیر حل می کنیم. بقیه شیر را به مدت 4 دقیقه با قدرت 100% گرم می کنیم. شیر داغ را روی مواد ریخته و هم می زنیم. این مایه را به مدت 2 دقیقه و قدرت 100% حرارت می دهیم تا بجوشد. در این فاصله باید یک بار مایه را هم زد.

کباب پنیری با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آویشن0.5قاشق چایخوری
پیاز رنده شده1عدد
آرد سوخاری120گرم
پوره گوجه220گرم
پنیر پیتزا220گرم
تخم مرغ1عدد
گوشت چرخ کرده650گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کباب پنیری با مایکروفر گوشت چرخ کرده، تخم مرغ، پوره گوجه فرنگی، آرد سوخاری، پنیر رنده شده، پیاز رنده شده، فلفل سبز، آویشن و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، خوب ورز می دهیم. سپس آن را در ظرفی پهن کرده و ظرف را به مدت 25 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا مواد بپزند. 5 دقیقه قبل از اتمام زمان پخت در ظرف را برمی داریم.

کباب تابه ای با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی3عدد
پیاز2عدد
گوشت چرخ کرده300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از اتمام زمان کباب را برگردانده و سطحش را روغن می مالیم و آنرا به مدت 8 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم تا سطح کباب برشته شود. سپس گوشت را با قطر نازک در ظرف پهن کرده، حلقه های گوجه فرنگی را روی گوشت می چینیم و ظرف را به مدت 8 دقیقه و قدرت 80% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم.
کباب تابه ای با مایکروفر گوشت، پیاز، نمک، فلفل و زردچوبه را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم. کف ظرف را چرب کرده و آنرا به مدت 2 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم.

کرم شکلاتی مغزدار با مایکروفر

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
گردو خرد شده3قاشق سوپخوری
آرد سفید2قاشق سوپخوری
شیر250میلی لیتر
کره10گرم
شکر100گرم
زرده تخم مرغ3عدد
شکلات تخته ای100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این فاصله دوبار مایه را هم می زنیم. سپس شکلات تخته ای را به مایه اضافه کرده و مجدداً آنرا به مدت 2 دقیقه و قدرت 60% حرارت می دهیم تا شکلات کاملاً حل شود. زرده تخم مرغ، شکر و وانیل را با هم زن می زنیم تا حدی که سفید و کشدار شود. بعد آنرا به مایه می افزاییم و به مدت 4 دقیقه و قدرت 40% در دستگاه می گذاریم تا کرم غلیظ شود.
کرم شکلاتی مغزدار با مایکروفر آرد و شیر را در ظرف گودی با هم مخلوط کرده و به مدت 3 دقیقه با قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم. در این فاصله یکبار کرم را هم می زنیم. بعد از اتمام زمان ظرف را بیرون آورده و کره و گردوی خرد شده را به آن اضافه می کنیم.

کمپوت سیب با مایکروفر

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر100گرم
سیب500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 آب و شکر را به آن اضافه کرده و به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم تا بپزد. و کمپوت آماده شود. در این فاصله باید یکبار آنرا هم زد.
کمپوت سیب با مایکروفر

سیب ها را پوست گرفته، حلقه حلقه می کنیم.

کمپوت گیلاس با مایکروفر

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر200گرم
گیلاس500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت گیلاس با مایکروفر گیلاس ها را در ظرف گودی ریخته و به مدت 5 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم. سپس شکر و آب را به آن اضافه کرده و مجدداً ظرف را به مدت 6 دقیقه و قدرت 80% در دستگاه می گذاریم تا کمپوت گیلاس آماده شود. در این فاصله باید یکبار گیلاس ها را هم زد.

کوفته با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
گوجه فرنگی رنده شده220گرم
آویشن0.5قاشق چایخوری
سیر1حبه
جعفری خرد شده1قاشق سوپخوری
پنیر پارامسان70گرم
تخم مرغ1عدد
گوشت چرخ کرده220گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 در آخر گوجه فرنگی ها را روی کوفته ها ریخته و پنیر رنده شده را روی آن می پاشیم و کوفته ها را مجدداً به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% با درپوش در مایکروویو می گذاریم تا کاملاً بپزند. سپس مواد را به شکل گلوله های سه سانتی متری در آورده و در ظرف گودی می چینیم و آنرا به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم.
کوفته با مایکروفر گوشت چرخ کرده، تخم مرغ، جعفری، سیر، پودر آویشن، 20 گرم پنیر پارامسان و نمک را با هم مخلوط کرده، خوب ورز می دهیم.

کوفته گوشت با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
سیر رنده شده1حبه
هویج رنده شده1عدد
پوره گوجه2قاشق سوپخوری
تخم مرغ1عدد
پیاز خرد شده1عدد
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کوفته گوشت با مایکروفر هویج، سیر، پیاز و روغن را در ظرفی ریخته و به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% با درپوش حرارت می دهیم تا نرم شود. بعد از سپری شدن نیمی از زمان کوفته ها را برمی گردانیم. کوفته گوشت را می توان با سس کچاپ یا سالاد گوجه سرو کرد. تخم مرغ زده شده، پوره گوجه فرنگی، گوشت، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و مواد را در فنجان می ریزیم و دستگاه را به مدت 10 دقیقه و قدرت 80% روشن می کنیم تا کوفته ها بپزند.

کوفته کاری مرغ با مایکروفر

مواد لازم

آبلیمو1قاشق چایخوری
کشمش ریز3قاشق سوپخوری
سس مایونز4قاشق سوپخوری
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
پودر کاری0.5قاشق چایخوری
مغز نان باگت100گرم
تخم مرغ1عدد
پیاز خرد شده1عدد
مرغ پخته و چرخ شده350گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس آنها را در تخم مرغ زده شده و نان آسیاب شده می غلطانیم و درظرف می چینیم. ظرف را به مدت 4 دقیقه و قدرت 100% بدون درپوش در مایکروویو می گذاریم تا کوفته ها بپزند.
کوفته کاری مرغ با مایکروفر تمامی مواد را به جز تخم مرغ و نیمی از مغز نان آسیاب شده را با هم مخلوط کرده، ورز می دهیم و به صورت کوفته های کوچک شکل می دهیم.
این کوفته ها را با سس مایونز سرو می کنیم.

کوکو سبزی با مایکروفر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
جوش شیرین1قاشق مربا خوری
روغن4قاشق سوپخوری
زرشک2قاشق سوپخوری
گردو خرد شده2قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
سبزی کوکو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کوکو سبزی با مایکروفر سبزی، آرد، تخم مرغ، زرشک، گردو، جوش شیرین و نمک را با هم مخلوط کرده و هم می زنیم. کف ظرف مسطحی را با روغن چرب کرده و مایه کوکو را روی آن می ریزیم و ظرف را با درپوش به مدت 10 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم. بعد از این مدت کوکو را برگردانده و آنرا روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم و دستگاه را به مدت 12 دقیقه و قدرت 40% با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح کوکو برشته شود.

کوکوی سیب زمینی با مایکروفر

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن60گرم
پیاز رنده شده1عدد
تخم مرغ6عدد
سیب زمینی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از این مدت کوکو را برگردانده و آنرا روی سه پایه فلزی بلند قرار می دهیم و دستگاه را به مدت 7 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح کوکو برشته شود.
کوکوی سیب زمینی با مایکروفر سیب زمینی ها را شسته و با چنگال سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس آنها را به مدت 7 دقیقه و قدرت 100% در دستگاه می گذاریم تا بپزد. روغن را در ظرف مسطحی ریخته و مواد را روی آن می ریزیم و ظرف را با درپوش به مدت 9 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو می گذاریم. بعد پوست آنها را گرفته و رنده می کنیم. سپس تخم مرغ، پیاز، نمک، فلفل و زردچوبه را به آن اضافه کرده و خوب هم می زنیم.

کوکوی مرغ با مایکروفر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ4عدد
سینه مرغ700گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از این مدت کوکو را برگردانده و آنرا روی سه پایه فلزی بلند می گذاریم و دستگاه را به مدت 8 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح کوکو برشته شود. این مواد را در ظرف مسطحی ریخته و ظرف را با درپوش به مدت 8 دقیقه و قدرت 100% در مایکروویو قرار می دهیم. در این فاصله یکبار آنرا زیر و رو می کنیم. بعد استخوانهای مرغ را در آورده و آن را ریز ریز می کنیم. در این مرحله مرغ، تخم مرغها، پیاز رنده شده، زعفران، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و هم می زنیم.
کوکوی مرغ با مایکروفر مرغ را خرد کرده، با چاقو سوراخهایی در آن ایجاد می کنیم. سپس آنرا با درپوش به مدت 20 دقیقه و قدرت 80% در مایکروویو می گذاریم.

کیک اسفنجی با مایکروفر

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر1قاشق چایخوری
کره175گرم
پودر قند175گرم
آرد175گرم
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس مواد را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و روی آنرا با قاشق صاف می کنیم. خمیر را به مدت 18 دقیقه و قدرت 40% در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد و روی کیک قهوه ای رنگ شود.
کیک اسفنجی با مایکروفر کره و پودر قند را در ظرفی ریخته و هم می زنیم. تخم مرغ و وانیل را در ظرف دیگری زده و به کره اضافه می کنیم. آرد و بکینگ پودر الک شده را به مواد اضافه کرده و مخلوط می کنیم.

کیک بادام و شکلات با مایکروفر

مواد لازم

پاستری1عدد
نمک0.5قاشق چایخوری
اسانس بادام0.5قاشق چایخوری
آب4قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
شکر75گرم
خلال بادام100گرم
شکلات رنده شده175گرم
کره75گرم
شکر100گرم
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر شکلات رنده شده روی کیک می پاشیم و آنرا به مدت 2 دقیقه و قدرت 40% در مایکروویو می گذاریم . بعد مواد را درون پاستری ریخته و دستگاه را به مدت 15 دقیقه و قدرت 60% روشن می کنیم.
کیک بادام و شکلات با مایکروفر

کره را گرم کرده، سپس تخم مرغ، شکر، آرد، خلال بادام، اسانس بادام، آب و نمک را به آن اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. خمیر را به مدت 8 دقیقه و قدرت 60% بدون درپوش در دستگاه می گذاریم و هر 2 دقیقه هم می زنیم.

کیک خرما و نارگیل با مایکروفر

مواد لازم

بکینگ پودر1قاشق مربا خوری
شیر150میلی لیتر
پودر نارگیل75گرم
خرما100گرم
کره100گرم
پودر قند100گرم
آرد225گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 خمیر را در ظرف چربی ریخته و روی آنرا با پودر نارگیل می پوشانیم و به مدت 25 دقیقه و قدرت 40% حرارت می دهیم تا کیک بپزد. تخم مرغ های زده شده و شیر را با هم مخلوط کرده، سپس آنرا روی مواد خشک می ریزیم و به آرامی هم می زنیم تا یکنواخت شود.
کیک خرما و نارگیل با مایکروفر پودر قند، آرد، بکینگ پودر، کره و پودر نارگیل را با هم مخلوط کرده، تکه های خرما را به آن می افزاییم.

کیک زنجبیلی با مایکروفر

مواد لازم

دارچین1قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق چایخوری
زنجبیل1قاشق سوپخوری
بادام پوست گرفته50گرم
کره100گرم
شربت قند175گرم
شیره سیاه50گرم
شیر150میلی لیتر
پودر قند50گرم
آرد225گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 تخم مرغ های زده شده، آرد، جوش شیرین، دارچین و زنجبیل را به مواد قبل می افزاییم و خوب هم می زنیم تا خمیر یکنواخت شود.
کیک زنجبیلی با مایکروفر کره، پودر قند، شیره، شربت را با هم مخلوط کرده، به مدت 2 دقیقه حرارت می دهیم تا پودر قند حل شود. سپس شیر را اضافه کرده و هم می زنیم. خمیر را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و روی آن را با بادام می پوشانیم و به مدت 20 دقیقه با قدرت 40% در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا کیک بپزد.

کیک گردوئی با مایکروفر

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
بکینگ پودر2قاشق مربا خوری
شیر0.5پیمانه
کره125گرم
گردو خرد شده125گرم
شکر200گرم
آرد سفید125گرم
تخم مرغ5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شیر را به مدت 30 ثانیه و قدرت 100% گرم کرده و به همراه وانیل به مواد قبل می افزاییم. بعد از اتمام زمان دستگاه را بلافاصله به مدت 8 دقیقه و قدرت 60% با ترکیب گریل و مایکرو روشن می کنیم تا سطح کیک طلایی شود. سفیده را جداگانه به حدی می زنیم که پف کرده و از ظرف جدا نشود. سپس آنرا نیز به مواد قبل می افزاییم.
کیک گردویی با مایکروفر کره را کمی می زنیم تا نرم شود. زرده تخم مرغ، شکر و بکینگ پودر را به کره اضافه کرده و می زنیم تا کاملاً سفت و سفید شود. در آخر آرد و گردو را به مایه اضافه می کنیم و مایه را در ظرف از قبل چرب شده می ریزیم. ظرف را به مدت 5 دقیقه با قدرت 100% بدون درپوش روی سه پایه فلزی کوتاه قرار می دهیم.

کیک میوه ای با مایکروفر

مواد لازم

بکینگ پودر2قاشق چایخوری
مارمالاد لیمو3قاشق سوپخوری
شیر100میلی لیتر
بادام پوست گرفته30گرم
کشمش100گرم
برگه زرد آلو50گرم
کره100گرم
شکر100گرم
آرد225گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کیک میوه ای با مایکروفر

کره و شکر را با هم مخلوط کرده، سپس آرد، بکینگ پودر، کشمش و برگه های زرد آلو را به آن می افزاییم و هم می زنیم تا مایه یکنواخت شود. تخم مرغها را با هم زن می زنیم. خمیر را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و روی آنرا با بادام تزئین می کنیم. این خمیر را به مدت 40 دقیقه و قدرت 40% و 180 درجه سانتیگراد حرارت می دهیم تا بپزد. سپس شیر و مارمالاد لیمو را به آن اضافه کرده و این مواد را با مواد بالا مخلوط می کنیم.

کیک کاکائویی با مایکروفر

مواد لازم

شیر0.5پیمانه
وانیل0.5قاشق مربا خوری
بکینگ پودر1قاشق مربا خوری
پودر کاکائو2قاشق سوپخوری
روغن مایع100گرم
شکر150گرم
آرد125گرم
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر شیر، روغن و کاکائو را به خمیر اضافه کرده و خمیر را در ظرف از قبل چرب شده می ریزیم و به مدت 10 دقیقه با قدرت 80% بدون درپوش حرارت می دهیم تا کیک بپزد.
کیک کاکائویی با مایکروفر

تخم مرغ و وانیل را با هم زن به حدی می زنیم که سفید رنگ شود. سپس شکر را اضافه کرده و بعد آرد و بکینگ پودر الک شده را می افزاییم و آهسته هم می زنیم.

کیک کره ای با مایکروفر

مواد لازم

نمک1قاشق چایخوری
وانیل1قاشق چایخوری
بکینگ پودر1قاشق چایخوری
شیر200میلی لیتر
شکر175گرم
کره50گرم
آرد100گرم
تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 آرد و بکینگ پودر الک شده را کم کم به مواد قبل اضافه می کنیم و هم می زنیم تا خمیر یکنواخت شود. خمیر را در ظرف از قبل چرب شده ریخته و به مدت 15 دقیقه با قدرت 40% حرارت می دهیم تا کیک بپزد.
کیک کره ای با مایکروفر شکر، کره، تخم مرغ را با هم مخلوط کرده، سپس شیر و وانیل را به آن می افزاییم و هم می زنیم.

کیک کشمشی با مایکروفر

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
بکینگ پودر2قاشق مربا خوری
کشمش3قاشق سوپخوری
شیر0.5پیمانه
روغن150گرم
شکر150گرم
آرد سفید250گرم
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کیک کشمشی با مایکروفر دستگاه را با کلید کانوکشن با حرارت 250 درجه سانتیگراد گرم می کنیم. شکر، روغن، وانیل و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و با همزن می زنیم تا شکر حل شود. در این مرحله شیر، آرد و کشمش را به مواد قبل اضافه کرده و خمیر را در ظرف از قبل چرب شده می ریزیم. ظرف را به مدت 10 دقیقه و قدرت 60% و 250 درجه سانتیگراد در مایکروویو می گذاریم تا کیک بپزد. تخم مرغها را یکی یکی در مایه می شکنیم و هم می زنیم تا مایه به شکل کرم لطیفی در آید.

غذاهای پرنده ها

اردک سوخاری

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آرد گندم4قاشق سوپخوری
آرد سوخاری8قاشق سوپخوری
جعفری4قاشق سوپخوری
سرکه1پیمانه
کره50گرم
پیاز3عدد
اردک1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد با سرکه یا آبلیمو، آرد گندم، نمک و فلفل و آب آنرا می پزیم.
اردک سوخاری شکم اردک را خالی کرده و با مخلوط جعفری، آرد سوخاری، پیاز رنده شده، کره، نمک و فلفل پر می کنیم و سپس شکمش را می دوزیم و در روغن سرخ می کنیم.

بوقلمون سرخ شده

مواد لازم

فلفل سیاه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
جعفری2قاشق سوپخوری
سیر2حبه
گوجه فرنگی2عدد
پیاز2عدد
بوقلمون1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 این غذا را می توان با حلقه های گوجه فرنگی تزئین کرد.
پیاز دیگر را خلال کرده و با جعفری، دل، جگر و قلوه بوقلمون تفت می دهیم و به همراه سیر رنده شده، نمک و فلفل سیاه داخل شکم بوقلمون می ریزیم و شکمش را می دوزیم و در روغن آنرا سرخ می کنیم.
بوقلمون سرخ شده شکم بوقلمون را خالی کرده و با مقدار کمی آب و یک عدد پیاز آنرا آب پز می کنیم.

بوقلمون و کرفس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز1عدد
سس گوجه3قاشق سوپخوری
روغن50گرم
پیازچه200گرم
ساقه کرفس500گرم
گوشت سینه بوقلمون700گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
بوقلمون و کرفس پیازچه و کرفس را با کمی آب می پزیم. گوشت بوقلمون را با پیاز چرخ کرده، سپس در روغن تفت می دهیم. پس از اینکه گوشت طلایی شد کرفس، پیازچه، سس گوجه فرنگی، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و با همان آب کرفس و پیازچه می گذاریم بپزد. وقتیکه غذا به روغن افتاد، آنرا سرو می کنیم.

غاز سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
نان سوخاری5پیمانه
روغن250گرم
جعفری100گرم
پیاز3عدد
غاز بزرگ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بعد از پخت، آنرا در روغن سرخ می کنیم و روی آن آبلیمو می ریزیم و سپس سرو می کنیم.
بعد غاز را با 2 پیمانه آب به مدت 2 ساعت روی حرارت ملایم می پزیم.
غاز سرخ شده پیاز خرد شده، نان سوخاری چرخ شده، جعفری، نمک و فلفل را با هم خوب مخلوط می کنیم. شکم غاز را خالی کرده و با این مواد پر می کنیم و می دوزیم.

قرقاول سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس گوجه2قاشق سوپخوری
روغن200گرم
خامه150گرم
آب گوشت1پیمانه
قرقاول1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 آبش که تمام شد قرقاول را در دیس کشیده با خامه یا سس گوجه فرنگی تزئین می کنیم.
قرقاول سرخ شده ابتدا قرقاول را در روغن سرخ می کنیم. سپس با آب گوشت، نمک و فلفل آنرا می پزیم.

مرغابی سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
کره50گرم
سس مایونز100گرم
پیاز2عدد
مرغابی1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 تکه های مرغابی را با پیاز داغ، نمک و فلفل و آب می پزیم. سپس آنرا در دیس کشیده و با سس مایونز تزئین کرده و سرو می کنیم.
مرغابی سرخ شده مرغابی را تکه تکه کرده و در کره سرخ می کنیم. پیاز را نیز خلال کرده و در کره تفت می دهیم.

کبوتر سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق سوپخوری
جعفری2قاشق سوپخوری
روغن300گرم
مغز بادام کوبیده100گرم
کشمش100گرم
پیاز2عدد
کبوتر6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کبوتر سرخ شده کبوترها را با آب، نمک و فلفل نیم پز می کنیم. دل، جگر و سنگدانهای کبوترها را خرد کرده و به همراه پیاز، مغز بادام و کشمش، نمک و فلفل و آبلیمو در روغن کمی تفت می دهیم. کبوترهای نیم پز شده را در روغن سرخ کرده و در دیس می کشیم و مواد بالا را دور آن می ریزیم و با جعفری آنرا تزئین می کنیم.

غذاهای دریایی

راگوی ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
سرکه1پیمانه
جعفری50گرم
گوجه فرنگی3عدد
فلفل دلمه1عدد
پیاز1عدد
قارچ50گرم
فیله ماهی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس ماهی را به مدت 20 دقیقه در فر می گذاریم تا برشته شود. این غذا را با جعفری و فلفل دلمه ای تزئین می کنیم.
راگوی ماهی پیاز و قارچ را در روغن سرخ کرده و آنرا به تکه های ریز شده ماهی اضافه می کنیم. گوجه فرنگی، سرکه، نمک و فلفل را نیز با هم مخلوط کرده و روی ماهی می ریزیم.

ماهی آب پز

مواد لازم

ادویه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
پیاز1عدد
سبزی معطر50گرم
ماهی1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ماهی آب پز ماهی را با آب، نمک، ادویه، پیاز و سبزیهای معطر روی حرارت ملایم می پزیم. سپس آنرا سرو می کنیم.

ماهی آزاد و لیمو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو2قاشق چایخوری
لیمو1عدد
پیاز1عدد
کره100گرم
جعفری100گرم
ماهی آزاد1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 ماهی را به مدت 10 دقیقه در قسمت گریل فر قرار می دهیم تا برشته شود. سپس مواد دیگر را روی آن می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. کره آب شده را با آبلیمو، رنده پوست لیمو، جعفری و نمک و فلفل مخلوط می کنیم.
ماهی آزاد و لیمو ماهی را تمیز کرده، پیاز رنده شده، روی آن می ریزیم.

ماهی اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
لیمو3عدد
کره100گرم
پنیر50گرم
خردل2قاشق چایخوری
آرد2قاشق سوپخوری
خامه3قاشق سوپخوری
شیر1پیمانه
اسفناج500گرم
ماهی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
ماهی اسفناج ماهی را با کمی آب و نمک و فلفل به مدت 20 دقیقه می پزیم. اسفناج را نیز با کمی آب و کره می پزیم. وقتی آب اسفناج تمام شد، آرد را با شیر، نمک و فلفل مخلوط کرده و روی اسفناج می ریزیم. پس از 10 دقیقه خردل را نیز اضافه کرده و از روی حرارت برمی داریم. مخلوط اسفناج را در دیس پهن کرده و ماهی را روی آن می چینیم. خامه را روی ماهی ریخته و پنیر رنده شده را روی آن می پاشیم و به همراه لیمو این غذا را سرو می کنیم.

ماهی تو پر

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
آرد2قاشق سوپخوری
رب انار8قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی2عدد
پیاز3عدد
روغن300گرم
آلو100گرم
کشمش100گرم
گردو خرد شده300گرم
گشنیز75گرم
جعفری75گرم
ماهی سفید1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 گردو را به همراه رب انار و کمی آب روی حرارت می گذاریم تا به روغن بیافتد. زمانیکه آب آن تبخیر شده، مخلوط قبلی را به آن اضافه کرده و هم می زنیم. شکم ماهی را خالی کرده و پس از شستن این مواد را در شکم ماهی می ریزیم و بعد شکاف را می دوزیم.
ماهی توپر پیاز را خلال کرده و در روغن تفت می دهیم. سپس گشنیز، جعفری، کشمش، آلو، نمک و فلفل را به پیاز اضافه کرده و کمی تفت می دهیم. آرد، نمک و زردچوبه را در سینی پهن کرده و ماهی را در آن می غلتانیم و بعد در روغن سرخ می کنیم و با حلقه های گوجه فرنگی و جعفری آنرا تزئین می کنیم.

ماهی دودی سرخ شده

مواد لازم

روغن6قاشق سوپخوری
آرد سوخاری4قاشق سوپخوری
ماهی دودی2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس ماهی را خشک کرده، در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم.
ماهی دودی سرخ شده ماهی را پس از شستن در آب سرد می گذاریم و آب آنرا چند بار عوض می کنیم تا شوری آن کم شود.

ماهی ساده

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1قاشق سوپخوری
کره100گرم
جعفری100گرم
ماهی1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ماهی ساده ماهی را تکه تکه کرده و نمک و فلفل زده و به هر دو طرف آن کره می مالیم و به مدت 10 دقیقه در فر می گذاریم تا برشته شود. پس از پخته شدن ماهی جعفری و آبلیمو را با هم مخلوط کرده و روی آن می ریزیم و آنرا سرو می کنیم.

ماهی سوخاری

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خردل1قاشق سوپخوری
کره100گرم
جعفری100گرم
آرد50گرم
گوجه فرنگی2عدد
زرده تخم مرغ2عدد
ماهی1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 ماهی سوخاری را می توان با حلقه های گوجه فرنگی و جعفری تزئین کرد. سپس زرده تخم مرغ را به ماهی مالیده و دوباره در آرد می غلتانیم و روی ماهی نمک و فلفل می پاشیم و به مدت 10 دقیقه در فر قرار می دهیم تا برشته شود.
ماهی سوخاری ماهی را شسته و هر دو طرف آنرا با کره چرب می کنیم و در آرد می غلتانیم.

غذاهای گوشتی

استیک خردل

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس0مقداری
کره75گرم
خردل1قاشق سوپخوری
پودر سیر1قاشق سوپخوری
خامه1قاشق سوپخوری
راسته گوساله1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
استیک خردل گوشت را خرد کرده، با ساطور خوب می کوبیم. سپس پودر سیر و خردل را روی گوشت ریخته و به مدت 2 ساعت در یخچال می گذاریم. بعد گوشت را در دیس کشیده و سس دلخواه را روی آن می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. بعد از این مدت گوشت را با کره سرخ می کنیم. گوشت سرخ شده را به همراه خامه، آب، نمک و فلفل روی حرارت می گذاریم تا پخته شود.

بیف استرگانف

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جعفری1پیمانه
پیاز3عدد
کره150گرم
روغن مایع200گرم
خامه250گرم
سیب زمینی500گرم
گوشت مغز ران1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس با 2 پیمانه آب، نمک و فلفل روی حرارت ملایم می پزیم. زمانیکه آب گوشت کاملاً گرفته شد، آنرا از روی حرارت برداشته و در ظرف مورد نظر کشیده و روی آنرا با سیب زمینی سرخ شده و جعفری می پوشانیم و روی تمام این مواد خامه می ریزیم و آنرا سرو می کنیم.
بیف استرگانف گوشت را به صورت خلال خرد کرده و با پیاز خرد شده کمی تفت می دهیم.

بیفتک

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جوش شیرین1قاشق چایخوری
روغن4قاشق سوپخوری
آرد2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ2عدد
گوشت فیله1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس گوشت را در تخم مرغهای زده شده می غلتانیم و بعد آرد و جوش شیرین را روی آن می پاشیم. در آخر روغن را در ماهیتابه ریخته و پس از داغ شدن گوشت را در آن سرخ می کنیم.
بیفتک گوشت را ساطوری کرده و بعد پیاز رنده شده، نمک و فلفل روی آن می ریزیم و به مدت 2 ساعت می گذاریم به همین صورت بماند.

بیفتک سورپریز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پودر سیر1قاشق سوپخوری
روغن مایع1قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
کره120گرم
قارچ300گرم
پنیر پیتزا200گرم
جعفری50گرم
فیله گوساله700گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سینی فر را چرب کرده، گوشت را روی آن می چینیم و بعد پنیر پیتزای حلقه حلقه شده را روی گوشت می چینیم و مخلوط قارچ و پیاز را روی پنیر پیتزا می ریزیم و به مدت 40 دقیقه با حرارت 200 درجه سانتیگراد در فر قرار می دهیم.
بعد از این مدت بیفتک آماده است و می توان آنرا سرو کرد.
بعد جعفری خرد شده، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و ظرف را از روی حرارت برمی داریم.
بیفتک سورپریز گوشت را تکه تکه کرده و با ساطور می زنیم. پیاز را در نصف کره سرخ کرده، سپس قارچ و سیر را اضافه کرده و تفت می دهیم.

پیراشکی قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خمیر0به مقدار کافی
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
شیر2قاشق سوپخوری
کره75گرم
پیاز2عدد
زرده تخم مرغ1عدد
قارچ150گرم
گوشت چرخ کرده150گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
پیراشکی قارچ پیاز خرد شده را در کره تفت داده، سپس گوشت و بعد قارچ خرد شده را به آن اضافه کرده و سرخ می کنیم. بعد رب گوجه فرنگی، نمک و فلفل روی مواد ریخته و مواد را از روی حرارت برمی داریم. خمیر را به ضخامت نیم سانتی متر باز کرده و به شکل دلخواه برش می دهیم. مخلوط گوشت و قارچ را روی هر تکه ریخته و لبه های خمیر را روی هم قرار می دهیم و با کمی فشار آنها را به هم می چسبانیم. زرده تخم مرغ و شیر را با هم مخلوط کرده و روی پیراشکی می مالیم. سپس پیراشکی ها را در روغن زیاد سرخ می کنیم.

پیراشکی گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خمیر0به مقدار کافی
آب1پیمانه
کره50گرم
شکر1قاشق چایخوری
خامه2قاشق سوپخوری
شیر2قاشق سوپخوری
آرد گندم1قاشق سوپخوری
زرده تخم مرغ1عدد
پیاز1عدد
جعفری50گرم
قارچ100گرم
گوشت چرخ کرده300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد سینی را در فر می گذاریم تا سطح پیراشکی ها طلایی شود. بعد آنرا سرو می کنیم.
پیراشکی گوشت ابتدا پیاز و بعد گوشت و آرد و قارچ را در کره تفت می دهیم. سپس جعفری، شکر، خامه، آب، نمک و فلفل را اضافه کرده و می گذاریم تا خوب پخته شوند. سینی فر را چرب کرده، خمیر را روی آن به ضخامت نیم سانتی متر باز می کنیم و به شکلهای دلخواه برش می زنیم. سپس روی هر قطعه از خمیر کمی از مواد پیراشکی ریخته و لبه های خمیر را به هم می چسبانیم و روی پیراشکی ها مخلوط شیر و زرده تخم مرغ می مالیم.

راگوی گوساله

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آرد1قاشق سوپخوری
سرکه3قاشق سوپخوری
شکر1قاشق چایخوری
روغن150گرم
قارچ200گرم
دنبه50گرم
پیاز ترشی5عدد
گوشت گوساله1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس آنرا به همراه قارچ، پیاز ترشی، دنبه و شکر سرخ می کنیم. سپس آرد و سرکه را اضافه می کنیم می گذاریم گوشت به همراه سرکه و کمی آب بپزد.
راگوی گوساله گوشت را ریز خرد کرده و با کمی آب و کره می پزیم. بعد از تمام شدن آب غذا، می توان آنرا سرو کرد.

رولت گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
بکینگ پودر1قاشق مربا خوری
تخم مرغ4عدد
شیر1پیمانه
روغن150گرم
آرد150گرم
گوشت چرخ کرده600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 رولت ها را به مدت 20 دقیقه و با حرارت 350 درجه سانتی گراد در فر می گذاریم تا سطحشان برشته شود.
رولت گوشت آرد، بکینگ پودر، روغن، نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط کرده، مالش می دهیم سپس شیر را کم کم اضافه می کنیم تا زمانیکه خمیر شل نشود. بعد خمیر را با وردنه باز کرده، با چاقو آنرا به شکل مستطیل های متوسط برش می دهیم. گوشت چرخ شده وتخم مرغ را با هم مخلوط کرده و می زنیم و از این مواد مقداری روی هر مستطیل قرار داده و می پیچیم.

ژیگو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
سیر10حبه
گوجه فرنگی2عدد
خامه50گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس آب، نمک و فلفل به گوشت اضافه کرده و می گذاریم که بپزد. بعد از پخته شدن گوشت خامه را به آن اضافه کرده و پس از چند دقیقه گوشت را به شکل های دلخواه برش داده و به همراه گوجه فرنگی سرو می کنیم.
ژیگو با چاقو سوراخهایی در گوشت بوحود آورده و سیرها را در گوشت فرو می کنیم.بعد گوشت را در روغن سرخ می کنیم.

سوخاری میگو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
آرد3قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی1عدد
جعفری50گرم
میگو500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
سوخاری میگو میگو را با نمک و فلفل روی حرارت ملایم آب پز می کنیم.
سپس میگوها را آبکش کرده، در آرد می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم و به همراه جعفری و گوجه فرنگی آنرا سرو می کنیم.

شنیسل گوشت گوساله

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی2عدد
تخم مرغ5عدد
آرد نان سوخاری500گرم
جعفری100گرم
فیله گوساله1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس آنرا در آرد غلتانده و بعد تخم مرغ زده شده و نمک و فلفل روی آن می مالیم و مجدداً در آرد می غلتانیم. شنیسل گوشت گوساله ابتدا گوشت را با استیک کوب می کوبیم تا پهن شود. بعد تکه های گوشت را در روغن داغ سرخ می کنیم. با گوجه فرنگی و جعفری می توان این شنیسل را تزئین کرد.

گراتینه مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن مایع2قاشق سوپخوری
خامه150گرم
پنیر پیتزا200گرم
سینه مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
گراتینه مرغ استخوانهای سینه مرغ را در آورده و به آن نمک و فلفل می زنیم و آنرا در روغن داغ سرخ می کنیم. سپس درسینی فر تکه های مرغ را چیده و پنیر ورق ورق شده را روی آن می گذاریم. خامه را نیز روی پنیر می ریزیم. سپس ظرف را به مدت 25 دقیقه و با حرارت 220 درجه سانتیگراد در فر می گذاریم تا پنیر آن آب شود.

مرغ سرخ شده

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
مرغ سرخ شده پیاز و تکه های مرغ را در روغن سرخ کرده، سپس به همراه کمی آب، نمک و فلفل می گذاریم تا مرغ بپزد. بعد از پخته شدن، مرغ را سرو می کنیم.

مرغ کباب دیگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
سس گوجه2قاشق سوپخوری
سیب زمینی3عدد
پیاز2عدد
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
مرغ کبابی دیگی روغن را داغ کرده، مرغ قطعه قطعه شده را در آن می چینیم. سپس سیب زمینی حلقه حلقه شده و پیاز خرد شده و نمک و فلفل و کمی آب به مرغ اضافه کرده و می گذاریم تا مرغ کاملاً بپزد. وقتی مرغ پخت، آنرا به همراه سس گوجه فرنگی سرو می کنیم.

نوزات گوساله

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
پوره شاه بلوط2قاشق چایخوری
گوجه فرنگی3عدد
سیب زمینی3عدد
ترخان100گرم
گوشت گوساله500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پوره شاه بلوط را در کف دیس ریخته و گوشت را روی آن می چینیم. سپس گوجه فرنگی و سیب زمینی را روی گوشت ریخته و با ساقه های ترخان آنرا تزئین می کنیم. بعد آنرا به همراه گوجه فرنگی و سیب زمینی، نمک و فلفل در روغن سرخ می کنیم. نوزات گوساله گوشت را به قسمتهای کوچک تقسیم کرده و می کوبیم.

غذاهای محلی

دو پیازه سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل زرد چوبه0به مقدار کافی
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
روغن100گرم
سیب زمینی1کیلو
تخم مرغ6عدد
پیاز4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس رب گوجه فرنگی، پیاز داغ، نمک و فلفل را به سیب زمینی افزوده و خوب مخلوط می کنیم. در آخر تخم مرغها را ریخته و هم می زنیم تا تخم مرغها خودشان را بگیرند.
دو پیازه سیب زمینی پیازها را خرد کرده و سرخ می کنیم و روی آن زردچوبه می ریزیم. سیب زمینی ها را آب پز کرده و رنده می کنیم و در روغن تفت می دهیم. وقتی تخم مرغها سفت شد، دو پیازه آماده است.

شکم پاره

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن250گرم
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
زرشک0.5پیمانه
جعفری1پیمانه
گردو خرد شده1پیمانه
سیر4حبه
پیازچه10عدد
پیاز3عدد
بادمجان1کیلو
گوشت چرخ کرده300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
شکم پاره بادمجانها را پوست گرفته و آنها را از طول برش می دهیم که طرف دیگر آن قطع نشود. بعد آنرا سرخ می کنیم. جعفری، گوشت، مغز گردو، زرشک، سیر، نمک و فلفل را در روغن تفت داده و داخل بادمجانها را با این مواد پر می کنیم و آنها را در یک ظرف تفلون می چینیم. رب گوجه را با کمی آب مخلوط کرده و روی بادمجانها می ریزیم و آنرا به مدت 30 دقیقه در فر می گذاریم. در هنگام سرو این غذا آن را با پیازچه، جعفری و حلقه های گوجه فرنگی تزئین می کنیم.

غذای ترکی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
آبلیمو3قاشق سوپخوری
روغن150گرم
پیاز2عدد
سیراب و شیردان گوسفند1دست

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد آنرا چرخ کرده و با زعفران حل شده، یک عدد پیاز رنده شده و آبلیمو مخلوط کرده و در روغن داغ تفت می دهیم. سپس آنرا سرو می کنیم.
غذای ترکی سیراب و شیردان گوسفند را شسته و خرد می کنیم و با یک عدد پیاز، نمک و فلفل و آب می پزیم.

غذای چینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شیر1.5پیمانه
تخم مرغ آب پز8عدد
کره200گرم
برنج300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 این مواد را در کره داغ ریخته و می گذاریم روی حرارت ملایم بجوشد. بعد از 30 دقیقه غذا حاضر است و می توان آنرا سرو کرد.
غذای چینی تخم مرغها را آب پز کرده، رنده می کنیم. بعد با برنج آبکش شده مخلوط کرده و چرخ می کنیم. سپس شیر و نمک و فلفل به مواد افزوده و هم می زنیم.

غذای ژاپنی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
گرد موسیر2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
کرفس1ساقه
ماست200گرم
قارچ100گرم
ورمیشل100گرم
دنبه100گرم
گوشت400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
غذای ژاپنی دنبه را در قابلمه آب کرده، پیاز و گوشت خرد شده را در آن تفت می دهیم. کرفس، قارچ، ماست، ورمیشل، گرد موسیر، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و به گوشت اضافه می کنیم. سپس کمی آب روی مواد ریخته و به مدت 1 ساعت روی حرارت ملایم می پزیم.

غذای لبنانی (کوبه)

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
ماست1پیمانه
بلغور2پیمانه
جعفری2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
گوشت700گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
غذای لبنانی (کوبه) گوشت را چرخ کرده و با بلغور خیس خورده، نمک و فلفل و ادویه مخلوط می کنیم و خوب ورز می دهیم. سپس گوشت را بصورت گلوله های کوچک در آورده و داخل آب و نمک که روی حرارت ملایم قرار دارد می اندازیم تا بپزد. در هنگام سرو این غذا ماست و جعفری خرد شده روی آن می ریزیم.

غذای هندی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زنجبیل1قاشق مربا خوری
روغن200گرم
سیر4حبه
میخک2عدد
پیاز3عدد
ماست400گرم
جوجه1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس جوجه را اضافه کرده و آنرا هم تفت می دهیم. بعد به همراه 2 پیمانه آب می گذاریم بپزد. در آخر جوجه ها را در دیس کشیده و روی آن ماست می ریزیم و سرو می کنیم.
غذای هندی جوجه را قطعه قطعه کرده و در مخلوط ماست و سیر رنده شده به مدت 2 ساعت می خوابانیم. پیازها را خلال کرده با زنجبیل، میخک، نمک و فلفل در روغن تفت می دهیم.

میرزا قاسمی

مواد لازم

نمک و فلفل زرد چوبه0به مقدار کافی
روغن10قاشق سوپخوری
سیر2بوته
تخم مرغ5عدد
گوجه فرنگی5عدد
بادمجان6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس تخم مرغها را وسط مواد شکسته، نمک و فلفل زده و تمامی مواد را با هم مخلوط می کنیم. بعد از 5 دقیقه میرزا قاسمی آماده است و می توان آنرا سرو کرد. بعد بادمجان ، گوجه فرنگی ریز شده و زردچوبه را به سیر اضافه کرده وکمی تفت می دهیم. میرزا قاسمی بادمجانها را شسته و روی گاز کبابی می کنیم. بعد پوستشان را گرفته و له می کنیم. سیر را رنده کرده و در روغن تفت می دهیم.

کشک و بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
نعناع خشک1قاشق سوپخوری
کشک1پیمانه
پیاز2عدد
بادمجان10عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کشک و بادمجان بادمجانها را حلقه حلقه کرده، در روغن سرخ می کنیم. پیازها را ریز خرد کرده و در روغن تفت می دهیم. نعناع را نیز در روغن تفت می دهیم. سپس بادمجانهای سرخ شده را کوبیده و با پیاز و نعناع داغ و نمک و فلفل مخلوط می کنیم. در صورت تمایل از کشک در این غذا می توان استفاده کرد.

یتیمچه بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل زرد چوبه0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
سرکه2قاشق سوپخوری
نعناع1قاشق سوپخوری
پیاز3عدد
بادمجان10عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 وقتی آب غذا تمام شد یتیمچه حاضر است و با مخلوط نعناع، پیاز و سرکه آنرا سرو می کنیم.
یتیمچه بادمجان 2 عدد پیاز را خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. بادمجانها را پوست گرفته، حلقه حلقه می کنیم و به همراه آب، نمک، فلفل و زردچوبه به پیاز اضافه می کنیم و تا پخته شدن آن صبر می کنیم.

مارمالادها

مارمالاد آلبالو

مواد لازم

آب1پیمانه
شکر0.5کیلو
آلبالو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مارمالاد آلبالو هسته آلبالو را در آورده، آنرا روی حرارت می گذاریم تا پخته شود. سپس آن را در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود.
در این مرحله شکر و آب را به آن اضافه کرده، می گذاریم تا غلیظ شود.
بعد از غلیظ شدن مارمالاد آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

مارمالاد انگور

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
شکر0کیلو
انگور1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آنرا مجدداً در ظرف محتوی شکر می ریزیم و می گذاریم غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن مارمالاد آماده است و باید آنرا در جای خنک گذاشت. مارمالاد انگور انگور، شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد انگور را از صافی رد کرده یا در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود.

مارمالاد به

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
به1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مارمالاد به به را پوست گرفته، آنرا خرد می کنیم و با کمی آب روی حرارت می گذاریم تا پخته شود. سپس آنرا در مخلوط کن له کرده و به همراه شکر مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن مارمالاد به آماده است.

مارمالاد پرتقال

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
پرتقال2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این مرحله تمامی مواد را در مخلوط کن ریخته، له می کنیم و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن مارمالاد پرتقال آماده است. مارمالاد پرتقال پرتقال را از دو پوست در آورده، هسته هایش را جدا می کنیم. سپس آنرا خرد کرده به همراه آب و شکر روی حرارت می گذاریم تا پخته شود.

مارمالاد تمشک

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
تمشک1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مارمالاد تمشک تمشک را به همراه آب و شکر می جوشانیم. سپس آنرا به وسیله مخلوط کن له کرده، مجدداً روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن می توان از مارمالاد تمشک استفاده کرد.

مارمالاد توت فرنگی

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
توت فرنگی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مارمالاد توت فرنگی توت فرنگی، شکر و آب را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا بحوشد. سپس توت فرنگی ها را در مخلوط کن ریخته، کاملاً له می کنیم.
در این مرحله تمامی مواد را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا کاملاً غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن، می توان از مارمالاد توت فرنگی استفاده کرد.

مارمالاد زرد آلو

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
زرد آلو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مارمالاد زرد آلو هسته زرد آلوها را در آورده، سپس آنرا به همراه شکر و آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.بعد از مدت کوتاهی زرد آلوها را در آورده و در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شود.
در این مرحله مارمالاد را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا پخته و غلیظ شود. بعد از آماده شدن، باید مارمالاد را در جای خنک نگهداری کرد.

مارمالاد سیب

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
سیب1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد سیب ها را در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً له شوند. در این مرحله شکر را نیز به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا پخته و غلیظ شود. مارمالاد آماده شده را باید در یخچال نگهداری کرد. مارمالاد سیب سیب را پوست گرفته، هسته هایش را جدا می کنیم و آنرا به اندازه های دلخواه خرد می کنیم. سپس آنرا به همراه آب روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند.

مارمالاد گیلاس

مواد لازم

آب1پیمانه
شکر750گرم
گیلاس1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مارمالاد گیلاس هسته های گیلاس را جدا کرده، آنرا به همراه آب و شکر روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد از مدت کوتاهی گیلاسها را در آورده و در مخلوط کن له می کنیم.
سپس آنرا مجدداً روی حرارت می گذاریم تا پخته و غلیظ شود. بعد از اینکه غلیظ شد، مارمالاد گیلاس آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

مارمالاد مخلوط

مواد لازم

آب8پیمانه
آبلیمو1پیمانه
شکر2کیلو
نعناع100گرم
سیب0.5کیلو
انگور0.5کیلو
گیلاس0.5کیلو
آلبالو0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مارمالاد مخلوط هسته گیلاس و آلبالو را در می آوریم. سیب را پوست گرفته، ریز خرد می کنیم. سپس گیلاس، آلبالو، سیب، انگور و نعناع را با آب، شکر و آبلیمو مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا پخته شوند.
بعد از پخته شدن، تمامی میوه ها را با مخلوط کن له کرده و مجدداً آنها را روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شوند. بعد از غلیظ شدن، مارمالاد آماده است و می توان از آن استفاده کرد.

ماکارونی ها

اسپاگتی با قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
ریحان خشک1قاشق چایخوری
سیر1حبه
پیاز3عدد
گوجه فرنگی3عدد
گوشت گوساله300گرم
قارچ100گرم
گوشت چرخ کرده500گرم
اسپاگتی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پیاز و سیر را خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. بعد گوشت چرخ شده را اضافه کرده و آنرا هم تفت می دهیم. سپس آنرا در ظرفی ریخته و با تمامی مواد بالا مخلوط کرده و سرو می کنیم. آب گوشت گوساله را به همراه، گوجه فرنگی، قارچ، ریحان، نمک و فلفل و محتویات ماهیتابه با هم مخلوط کرده و به مدت 20 دقیقه روی حرارت ملایم می پزیم.
اسپاگتی با قارچ ابتدا گوشت گوساله را به مدت 30 دقیقه به همراه کمی آب می پزیم.
اسپاگتی را نیز با آب و نمک به مدت 15 دقیقه می جوشانیم.

اسپاگتی گردو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
خامه200گرم
گردو100گرم
قارچ50گرم
اسپاگتی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 اسپاگتی را به همراه آب و کمی نمک به مدت 15 دقیقه می جوشانیم. بعد ظرف را از روی حرارت برداشته و خامه، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم. دوباره ظرف را روی حرارت ملایم گذاشته تا مواد آن گرم بماند.
اسپاگتی گردو ابتدا پیاز را در روغن سرخ کرده، سپس قارچ و گردو را به آن اضافه کرده و تفت می دهیم. بعد آنرا آبکش کرده و در دیس می کشیم و مواد بالا را روی آن ریخته و خوب هم می زنیم و سپس اسپاگتی را سرو می کنیم.

اسپاگتی گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن2قاشق سوپخوری
ریحان خشک1قاشق چایخوری
سیر1حبه
پیاز1عدد
رب گوجه فرنگی250گرم
اسپاگتی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 اسپاگتی را نیز با آب و نمک به مدت 15 دقیقه می جوشانیم و بعد آبکش کرده و در دیس می کشیم و مواد بالا را روی آن ریخته و خوب مخلوط می کنیم. سپس اسپاگتی را سرو می کنیم.
اسپاگتی گوجه فرنگی پیاز و سیر را در روغن سرخ کرده، به همراه رب گوجه فرنگی، ریحان، نمک و فلفل و کمی آب به مدت 20 دقیقه می پزیم.

ماکارونی با اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سس خردل2قاشق سوپخوری
کره100گرم
پنیر200گرم
جعفری400گرم
اسفناج600گرم
ماکارونی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ماکارونی با اسفناج اسفناج و جعفری را درشت خرد کرده، به همراه کمی آب روی حرارت می گذاریم تا سبزی به آب بیافتد. سپس نیمی از کره را به همراه نمک و فلفل و سس خردل به ماکارونی سبز رنگ اضافه کرده و بقیه کره را به همراه نمک و فلفل به ماکارونی سفید رنگ می افزاییم. در یک طرف دیس ماکارونی سبز و در طرف دیگر ماکارونی سفید کشیده و روی طرف سفید پنیر رنده شده می پاشیم و آنرا سرو می کنیم. نیمی از ماکارونی را در این آب جوشانده، آبکش می کنیم و بقیه ماکارونی را در آب و نمک می پزیم.

ماکارونی با پنیر

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
خامه300گرم
پودر گردو100گرم
پنیر دانمارکی75گرم
ماکارونی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ماکارونی با پنیر پنیر رنده شده، خامه، پودر گردو و نمک و فلفل را در ظرفی ریخته و با هم مخلوط کرده و روی حرارت گرم می کنیم. ماکارونی را با آب و کمی نمک به مدت 15 دقیقه می جوشانیم. بعد آنرا آبکش کرده و در ظرف مورد نظر کشیده و با مواد دیگر مخلوط می کنیم و بعد آنرا سرو می کنیم.

ماکارونی با ژامبون

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
زرده تخم مرغ3عدد
روغن200گرم
ژامبون200گرم
ماکارونی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از 5 دقیقه مایه ماکارونی حاضر است و آنرا لابه لای ماکارونی آبکش شده در قابلمه می ریزیم و ماکارونی را دم می گذاریم.
بعد ژامبون خلال شده را نیز به پیاز افزوده و تفت می دهیم. سپس رب گوجه، نمک، فلفل و زرده تخم مرغ را اضافه کرده و هم می زنیم.
ماکارونی با ژامبون ابتدا پیاز را خلال کرده و سرخ می کنیم.

ماکارونی با سس گوجه فرنگی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
پیاز1عدد
سس گوجه600گرم
آرد سوخاری100گرم
پنیر رنده شده100گرم
گوشت چرخ کرده500گرم
ماکارونی300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
ماکارونی با سس گوجه فرنگی پیاز را در روغن تفت داده، گوشت چرخ شده، نمک، فلفل و ادویه و کمی آب به آن اضافه کرده و می گذاریم تا گوشت بپزد. ماکارونی را در آب و نمک به مدت 10 دقیقه می جوشانیم. سپس آنرا آبکش می کنیم. در ظرفی کمی روغن ریخته و مقداری از ماکارونی آبکش شده را ته ظرف می ریزیم. مایه گوشتی را به همراه آرد سوخاری لابه لای ماکارونی ریخته و سپس آنرا دم می گذاریم. بعد از آماده شدن، ماکارونی را در دیس کشیده ابتدا سس گوجه فرنگی و بعد پنیر رنده شده را روی آن می ریزیم و بعد آنرا سرو می کنیم.

ماکارونی با قارچ

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
گشنیز2قاشق سوپخوری
جعفری2قاشق سوپخوری
سیر2حبه
پیاز1عدد
کره200گرم
گوجه فرنگی800گرم
قارچ300گرم
ماکارونی1بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از حدود 30 دقیقه ماکارونی حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم.
ماکارونی با قارچ ابتدا پیاز را در روغن تفت داده، قارچ، گوجه فرنگی رنده شده، نمک، فلفل و ادویه را به آن اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم. سپس 1 پیمانه آب روی مواد می ریزیم و می گذاریم تا آب آن تمام شود. ماکارونی را نیز در آب و نمک می جوشانیم و آبکش می کنیم. در ظرفی روغن ریخته و کمی ماکارونی ته ظرف می ریزیم و مایه ماکارونی را به همراه سبزیهای ساطوری شده لابه لای ماکارونی ها می ریزیم و بعد آنرا دم می گذاریم.

ماکارونی با گوشت

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
آب7پیمانه
پیاز2عدد
گوشت چرخ کرده500گرم
ماکارونی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
ماکارونی با گوشت ابتدا پیاز را در روغن سرخ کرده، بعد گوشت چرخ شده، رب گوجه و نمک را به آن اضافه کرده و آنها را نیز تفت می دهیم. ماکارونی را آبکش کرده، کمی روغن ته قابلمه می ریزیم. بعد مقداری از ماکارونی را ریخته، روی آن مایه گوشت می ریزیم. و این کار را تا تمام شدن ماکارونی ادامه می دهیم. سپس ماکارونی را به مدت 30 دقیقه دم می گذاریم و بعد آنرا سرو می کنیم.

ماکارونی قالبی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن400گرم
کره50گرم
آرد سوخاری1قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی3قاشق سوپخوری
جعفری3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ4عدد
گوشت500گرم
ماکارونی1بسته

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از آماده شدن، ماکارونی را در ظرفی برگردانده و روی آنرا چرب می کنیم و در صورت تمایل با پنیر رنده شده آنرا تزئین می کنیم.
ماکارونی قالبی پیاز را در روغن تفت داده، گوشت چرخ شده، نمک، فلفل و ادویه و کمی آب به آن می افزاییم و می گذاریم تا گوشت بپزد. در انتها جعفری ساطوری شده را به آن اضافه کرده، قالب مورد نظر را خوب چرب می کنیم و کمی آرد سوخاری دور تا دور ظرف می پاشیم. زرده و سفیده تخم مرغها را جداگانه می زنیم. سپس آنرا با ماکارونی آبکش شده مخلوط کرده، ته قالب مقداری ماکارونی ریخته و روی آن گوشت می ریزیم و این کار را تا تمام شدن ماکارونی ادامه می دهیم. بعد ماکارونی را دم می گذاریم.

مرباها

مربای آلبالو

مواد لازم

آب گرم2پیمانه
وانیل0.5قاشق چایخوری
شکر2کیلو
آلبالو2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای آلبالو هسته آلبالوها را در آورده، شکر را روی آن می ریزیم. بعد از اینکه مربا غلیظ شد، آنرا از روی حرارت برمی داریم، در ظرف مورد نظر ریخته و در یخچال نگهداری می کنیم.
بعد از 3 ساعت آب گرم را روی آلبالوها ریخته و آنرا روی حرارت ملایم می گذاریم تا بجوشد. همزمان با جوشیدن کف آنرا می گیریم و وانیل را به آن اضافه می کنیم.

مربای آناناس

مواد لازم

آب2پیمانه
آبلیمو0.3پیمانه
شکر1کیلو
آناناس1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای آناناس شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد آنرا از صافی رد کرده، دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود.
در این مرحله آناناسهای خرد شده را به آن اضافه می کنیم و می گذاریم تا مربا خوب بجوشد و غلیظ تر شود. در آخر آب لیمو را به آن اضافه کرده بلافاصله مربا را از روی حرارت برمی داریم و پس از خنک شدن، آنرا در یخچال نگهداری می کنیم.

مربای انجیر

مواد لازم

آب5پیمانه
گلاب200گرم
شکر1.5کیلو
انجیر2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای انجیر شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، سپس آن را از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم.
در این مرحله انجیرها و گلاب را اضافه کرده و می گذاریم مربا چند جوش بزند. بعد از آماده شدن مربا را باید در یخچال نگهداری کرد.

مربای انگور

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر1کیلو
انگور1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 مربا آماده است و می توان آن را استفاده کرد.
مربای انگور آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس آن را از صافی رد کرده دوباره روی حرارت می گذاریم.
حال می گذاریم 2 ساعت بماند.
انگورها را با کمی آب در ظرفی ریخته و به مدت 5 دقیقه روی حرارت می گذاریم. بعد آنها را آبکش کرده و در ظرف محتوی آب و شکر می ریزیم.
بعد از حدود 10 تا 15 دقیقه مربا را از روی حرارت برمی داریم.

مربای بادمجان

مواد لازم

آبلیمو2قاشق سوپخوری
آب4پیمانه
گلاب0.3پیمانه
شکر1کیلو
بادمجان0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شکر و آب را روی حرارت گذاشته، بعد از جوشیدن آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا قوام یابد. در این مرحله بادمجان ها و گلاب را اضافه کرده و پس از آماده شدن مربا آنرا از روی حرارت برمی داریم. مربای بادمجان بادمجان ها را پوست گرفته به همراه آب روی حرارت می گذاریم تا پخته شود. سپس آنها را به اندازه های دلخواه خرد می کنیم.

مربای بالنگ

مواد لازم

آب8پیمانه
گلاب1پیمانه
شکر4کیلو
بالنگ خشک0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد بالنگ را خرد کرده و به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم تا بجوشد و پخته شود. در آخر گلاب را اضافه کرده و پس از چند دقیقه مربا را از روی حرارت برمی داریم. مربای بالنگ آب و شکر را با هم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند. سپس آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود.
بالنگ را با کمی آب روی حرارت می جوشانیم تا پوستش نرم شود. سپس از روی حرارت برداشته چند بار آب آن را عوض می کنیم، تا تلخی آن گرفته شود.

مربای به

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر700گرم
به1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 آب و شکر را روی حرارت می گذاریم و بعد از جوش آمدن آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله به را اضافه کرده و می گذاریم تا خوب بپزد. پس از پخته شدن به مربا آماده است. مربای به پوست به را می گیریم و آن را به اندازه دلخواه خرد می کنیم.

مربای بهار نارنج

مواد لازم

پودر هل0.5قاشق چایخوری
آب3پیمانه
شکر1کیلو
شکوفه بهار نارنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شکر و آب را جوشانده و از صافی رد می کنیم. سپس دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله شکوفه های بهار نارنج و هل را به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم مربا چند جوش بزند تا آماده شود
مربای بهار نارنج شکوفه های بهار نارنج را با کمی آب می جوشانیم. سپس آن را آبکش کرده، مجدداً روی آن آب می ریزیم . به مدت 10 ساعت می گذاریم بماند تا تلخی اش گرفته شود.

مربای پوست پرتقال

مواد لازم

آبلیمو3قاشق سوپخوری
آب5پیمانه
خلال پسته0.5کیلو
شکر3کیلو
خلال پوست پرتقال1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در آخر خلال پسته و آبلیمو را به مربا اضافه کرده و پس از 1 دقیقه مربا را از روی حرارت برمی داریم و در یخچال نگهداری می کنیم. مربای پوست پرتقال شکر و آب را روی حرارت می گذاریم. سپس از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم.
خلال پرتقال را با آب به مدت 4 دقیقه می جوشانیم و آبکش می کنیم تا تلخی خلال پرتقال گرفته شود. در این مرحله خلال پوست پرتقال را به شکر می افزاییم و منتظر می مانیم تا پخته شود.

مربای پوست نارنج

مواد لازم

آب6پیمانه
شکر3کیلو
خلال پوست نارنج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 پوست نارنج را با آب می جوشانیم، سپس از روی حرارت برداشته و چند بار آب آنرا عوض می کنیم تا تلخی اش گرفته شود. در این مرحله پوست نارنج را به شکر اضافه می کنیم و می گذاریم تا خوب بپزد. بعد از پخته شدن، مربا حاضر است. مربای پوست نارنج شکر و آب را روی حرارت گذاشته و پس از جوشیدن از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم تا قوام یابد.

مربای تمشک

مواد لازم

آب1پیمانه
شکر150گرم
تمشک0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای تمشک آب و شکر را روی حرارت گذاشته، از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم. در این مرحله تمشک را به شربت اضافه کرده و می گذاریم خوب بجوشد.
زمانی که بیشتر آب آن تبخیر شد، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت.

مربای توت فرنگی

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر0.5کیلو
توت فرنگی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 دوباره توت فرنگی را داخل شربت ریخته و می گذاریم تا 20 دقیقه بجوشد. حال مربا آماده است و می توان آن را استفاده کرد.
در این مرحله توت فرنگی ها را به شربت اضافه کرده و آن را از روی حرارت برمی داریم، پس از 15 دقیقه توت فرنگی را از شربت جدا کرده و شربت را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بخورد. مربای توت فرنگی آب و شکر را جوشانده و از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم.

مربای زرد آلو

مواد لازم

آب گرم2پیمانه
شکر200گرم
زرد آلو0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 در این مرحله زرد آلوها را به شربت اضافه کرده و آن را پس از 10 دقیقه از روی حرارت برمی داریم و می گذاریم خنک شود.
مربای زرد آلو آب و شکر را پس از جوشیدن از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود.

مربای زرشک

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
آب6پیمانه
شکر2کیلو
زرشک0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای زرشک شکر و آب را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. سپس زرشک را به آن اضافه کرده و می گذاریم چند جوش بخورد.
بعد وانیل را اضافه کرده و می گذاریم مربا روی حرارت ملایم 15 دقیقه بجوشد. بعد از این مدت مربا آماده است.

مربای سیب

مواد لازم

آبلیمو1پیمانه
آب10پیمانه
هل10عدد
گلاب0.5پیمانه
شکر3کیلو
سیب3کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای سیب سیب را پوست گرفته، آن را به اندازه های دلخواه خرد می کنیم. شکر، آب و آبلیمو را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. سپس آن را از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. در این مرحله سیب را به شربت اضافه کرده و بعد از اینکه شربت کاملاً غلیظ شد هل و گلاب را اضافه می کنیم و پس از چند لحظه مربا را از روی حرارت برمی داریم و در یخچال نگهداری می کنیم.

مربای شلیل

مواد لازم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای شلیل آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود.
هسته های شلیل را در آورده و آنرا در محلول شربت می ریزیم و مربا را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود. زمانیکه شربت غلیظ شد، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت.

مربای گلابی

مواد لازم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 گلابی ها را پوست گرفته، به اندازه های دلخواه خرد می کنیم و به شربت می افزاییم تا پخته شود. آبلیمو و گلاب را نیز اضافه می کنیم. زمانیکه شربت قوام آمد، آنرا از روی حرارت برمی داریم و در یخچال نگهداری می کنیم. مربای گلابی آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم غلیظ شود.

مربای گیلاس

مواد لازم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس 2 پیمانه آب به آن اضافه کرده و آنرا روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود. پس از قوام آمدن شربت، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت. مربای گیلاس هسته های گیلاس را در آورده، روی آن شکر می پاشیم و به مدت 2 ساعت در یخچال می گذاریم.

مربای مخلوط

مواد لازم

آب1پیمانه
شکر1کیلو
انگور0.5کیلو
تمشک0.5کیلو
توت فرنگی0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای مخلوط شکر و آب را می جوشانیم. بعد آنرا از صافی رد کرده و دوباره روی حرارت می گذاریم.
در این مرحله میوه ها را به شربت اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزند و شربت غلیظ شود. بعد از غلیظ شدن شربت، مربا آماده است و می توان آنرا از روی حرارت برداشت.

مربای هلو

مواد لازم

آب2پیمانه
آبلیمو0.3پیمانه
شکر1کیلو
هلو2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از اینکه شربت غلیظ شد، آبلیمو را اضافه کرده و پس از چند لحظه مربا را از روی حرارت بر می داریم و در یخچال نگهداری می کنیم.
گفتنی است اگر مایل باشید می توانید تمامی مواد را چرخ کرده و به صورت ژله مصرف کنید. مربای هلو آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. هسته هلوها را در آورده و آنرا به شربت اضافه می کنیم و می گذاریم چند جوش بخورد.

مربای هویج

مواد لازم

آب5پیمانه
گلاب1پیمانه
شکر1.5کیلو
مغز پسته300گرم
هویج1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
مربای هویج شکر و آب را جوشانده، از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا غلیظ شود. هویجها را رنده کرده و به شکر می افزاییم و می گذاریم تا چند جوش بزنند. در این مرحله مغز پسته و گلاب را اضافه کرده و بعد از چند لحظه مربا را از روی حرارت برمی داریم و می گذاریم تا خنک شود.

نان ها

نان باگت

مواد لازم

نمک1قاشق مربا خوری
آب گرم1پیمانه
مایه خمیر ترش2قاشق سوپخوری
روغن1قاشق سوپخوری
شکر1قاشق سوپخوری
شیر1قاشق سوپخوری
آرد500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 یک کاسه آب وسط فر قرار داده و خمیر را به مدت 25 دقیقه با حرارت 220 درجه سانتیگراد در فر می گذاریم تا بپزد و سطحش طلایی رنگ شود. بعد آنرا مصرف می کنیم.
سپس دوباره آنرا ورز داده، به شکل دلخواه در آورده و در سینی فر قرار می دهیم. بقیه شکر را در شیر حل کرده و روی خمیر می مالیم. خمیر را مجدداً به مدت 15 دقیقه در جای گرم می گذاریم.
بعد خمیر را به مدت 1 ساعت در جای گرم می گذاریم تا به عمل بیاید.
نان باگت آرد، مایه خمیر ترش، روغن، نیمی از شکر، آب و نمک را با هم مخلوط کرده، به مدت 15 دقیقه با دست ورز می دهیم تا خمیر درست شود.

نان برنجی

مواد لازم

گلاب5قاشق سوپخوری
هل ساییده0.5قاشق چایخوری
زعفران1قاشق چایخوری
تخم خرفه0مقداری
پودر قند0.25پیمانه
آرد برنج125گرم
روغن جامد0.25پیمانه
تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نان برنجی ابتدا روغن جامد را با قاشق نرم کرده، سپس پودر قند و تخم مرغ را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم تا سفید رنگ شود.
بعد از این مدت خمیر را کمی ورز داده، گلوله های کوچکی از آن برداشته و در سینی فر می چینیم. روی شیرینی ها را با زعفران حل شده و تخم خرفه تزئین کرده و آنرا به مدت 15 دقیقه، با حرارت 175 درجه فانهایت در فر می گذاریم.
بعد هل، گلاب و آرد برنج را اضافه کرده و خمیر را در کیسه فریزر ریخته و به مدت 20 ساعت در یخچال می گذاریم.

نان جو

مواد لازم

نمک1قاشق مربا خوری
زیره1قاشق مربا خوری
روغن2قاشق سوپخوری
شکر1قاشق سوپخوری
مایه خمیر ترش4قاشق سوپخوری
آب گرم1پیمانه
شیر1پیمانه
آرد جو500گرم
آرد گندم500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نان جو آرد گندم، آرد جو، مایه خمیر ترش، زیره و نمک را با هم مخلوط می کنیم. روغن و شیر و شکر را در آب گرم حل کرده و به مواد قبل می افزاییم و به مدت 15 دقیقه ورز می دهیم.
سپس خمیر را در کیسه فریزر گذاشته و به مدت 1 ساعت در جای گرم قرار می دهیم تا بالا بیاید.
بعد از این مدت خمیر را مجدّداً ورز داده و به شکلهای دلخواه در می آوریم. فر را روشن کرده، یک کاسه آب در آن می گذاریم. بعد از 10 دقیقه خمیر را در فر می گذاریم. این خمیر باید به مدت 20 دقیقه با حرارت 350 درجه فارنهایت در فر بماند تا بپزد.

نان سوخاری

مواد لازم

نمک0.3قاشق مربا خوری
پودر پوست لیمو ترش1قاشق سوپخوری
مایه خمیر ترش2قاشق سوپخوری
شیر1پیمانه
تخم مرغ2عدد
کره150گرم
شکر100گرم
آرد گندم500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نان سوخاری تخم مرغ، کره و شکر را در شیر گرم حل کرده سپس آنرا به آرد، مایه خمیر، پودر لیمو و نمک می افزاییم و به مدت 15 دقیقه ورز می دهیم. سپس نان را از فر در آورده و به مدت 24 ساعت می گذاریم در قالب بماند. بعد از گذشت یک روز نان را به شکل دلخواه برش داده و مجدداً به مدت 10 دقیقه در فر می گذاریم بعد آنرا مصرف می کنیم.
بعد روی خمیر را پوشانده، به مدت 1 ساعت در جای گرم می گذاریم تا به عمل بیاید.
بعد از این مدت مجدداً خمیر را ورز داده و در قالب می ریزیم و به مدت 30 دقیقه با حرارت 220 درجه سانتیگراد در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا بپزد.

نان شیرمال

مواد لازم

مایه خمیر ترش1قاشق سوپخوری
نمک0.25پیمانه
آب گرم0.3پیمانه
آب1پیمانه
روغن مایع0.5پیمانه
شکر1پیمانه
آرد4.5پیمانه
سفیده تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نان شیر مال شکر، مایه خمیر ترش و آب گرم را با هم مخلوط کرده و به مدت 20 دقیقه در جای گرم قرار می دهیم.
سپس آب، شکر و روغن مایع و نمک را به خمیر ترش آماده می افزاییم و به تدریج آرد را اضافه می کنیم. مقدار آرد باید به حدی باشد که خمیر به دست نچسبد.
در این مرحله خمیر آماده را به مدت 2 ساعت در جای گرم می گذاریم تا خمیر بالا بیاید.
سینی فر را چرب کرده، خمیر را به اندازه های دلخواه در آورده و در سینی می چینیم. سپس روی خمیر ها را سفیده تخم مرغ مالیده، در صورت تمایل کنجد می پاشیم.
این خمیر را به مدت 30 دقیقه با حرارت 350 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. برای اینکه شیر مالها خشک نشوند یک کاسه آب داخل فر می گذاریم.

نان قندی

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
کره100گرم
پودر قند70گرم
آرد150گرم
زرده تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نان قندی زرده تخم مرغ، آرد، پودر قند، کره و وانیل را با هم مخلوط کرده و با دست ورز می دهیم. به نحوی که خمیر به دست آمده کاملاً نرم و شکل پذیر باشد.
سپس خمیر را در سینی فر باز کرده و در فر می گذاریم تا پخته شود.

نان نخودچی

مواد لازم

هل1قاشق چایخوری
آرد برنج0.5پیمانه
گلاب0.5پیمانه
پودر قند1.5پیمانه
روغن جامد2.5پیمانه
آرد نخودچی2.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از این مدت آنرا با وردنه در سینی پهن کرده و با قالب شیرینی نخودچی قالب می زنیم. این شیرینی را به مدت 20 دقیقه با حرارت 270 درجه فارنهایت در فر می گذاریم. نان نخود چی بعد از مخلوط شدن آرد نخود و آرد برنج، هل، گلاب، پودر قند و روغن را به آن اضافه کرده تا حدی ورز می دهیم که مواد با هم مخلوط شوند. این خمیر را نباید زیاد ورز داد، چون به روغن می افتد.
خمیر آماده شده را به مدت 1 ساعت می گذاریم بماند.

نان همبرگر

مواد لازم

مایه خمیر ترش7قاشق مربا خوری
نمک1قاشق سوپخوری
روغن1قاشق سوپخوری
کنجد1قاشق سوپخوری
شیر1قاشق سوپخوری
شکر2قاشق سوپخوری
آب گرم0.5لیتر
آرد گندم1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 شکر باقیمانده را در شیر حل کرده و روی خمیر می مالیم و کنجد را روی آن می پاشیم. یک کاسه آب در فر قرار داده و خمیر ها را به مدت 30 دقیقه با حرارت 400 درجه فارنهایت در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا سطحشان طلایی رنگ شود. نان همبرگر آرد، مایه خمیر ترش و نمک را با هم مخلوط کرده، سپس روغن، نیمی از شکر و آب گرم را به آن می افزاییم و خمیر را به مدت 15 دقیقه ورز می دهیم. بعد خمیر را در کیسه فریزر گذاشته و در جای گرم قرار می دهیم تا بالا بیاید. مجدداً خمیر را ورز داده و به اندازه های دلخواه تقسیم می کنیم و در سینی فر می چینیم.

نوشیدنی ها

چای شکلات

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
آب1پیمانه
شکر1پیمانه
پودر کاکائو0.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
چای شکلات کاکائو، شکر و آب را با هم مخلوط کرده و روی حرارت می گذاریم تا جوش بیاید. بعد از جوش آمدن، وانیل را اضافه کرده و ظرف را بلافاصله از روی حرارت بر می داریم. چای شکلات آماده است و می توان آنرا میل کرد.

چای نعناع

مواد لازم

نعناع3شاخه
شکر3قاشق سوپخوری
چای سبز2قاشق سوپخوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
چای نعناع چای سبز را در آب جوش می ریزیم و قوری را روی حرارت ملایم می گذاریم تا چای دم بکشد.
بعد از دم کشیدن چای، نعناع و شکر را نیز به آن اضافه می کنیم، بعد از 5 دقیقه چای نعناع را میل می کنیم.

دوغ

مواد لازم

نمک0به مقدار دلخواه
پودر گل محمدی1قاشق مربا خوری
نعناع خشک1.5قاشق مربا خوری
آب2پیمانه
ماست3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
دوغ ماست، نعناع و نمک را در کاسه بزرگی ریخته و هم می زنیم. تا تمامی مواد کاملاً با هم مخلوط شوند. سپس آب را کم کم به ماست اضافه کرده و هم می زنیم. درآخر پودر گل محمدی را نیز به دوغ می افزاییم.

شیر بادام

مواد لازم

پودر بادام200گرم
شکر50گرم
شیر300گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آنرا در یخچال می گذاریم و بعد از سرد شدن شیر بادام را سرو می کنیم. شیر بادام پودر بادام، شیر و شکر را به مدت 20 ثانیه در مخلوط کن، مخلوط می کنیم.

شیر بستنی

مواد لازم

آب5قاشق سوپخوری
پودر کاکائو5قاشق سوپخوری
شیر2پیمانه
بستنی وانیلی400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شیر بستنی شیر، بستنی، پودر کاکائو و آب را در مخلوط کن می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم. بعد از مخلوط شدن، شیر بستنی آماده است و می توان آنرا سرو کرد.

شیر گردو

مواد لازم

آب پرتقال3پیمانه
شکر50گرم
مغز گردو200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
شیر گردو مغز گردو، آب پرتقال و شکر را در مخلوط کن ریخته و به مدت 20 ثانیه با هم مخلوط می کنیم. بعد از مخلوط شدن شیر گردو آماده است، می توان آنرا سرو کرد.

قهوه

مواد لازم

آب3فنجان
شکر2قاشق سوپخوری
قهوه3قاشق مربا خوری

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
قهوه آب سرد را روی حرارت ملایم می گذاریم. قهوه و شکر را با هم مخلوط کرده و کم کم به آب می افزاییم تا قهوه جا بیافتد.
بعد از اینکه کف روی قهوه ظاهر شد. قهوه آماده است.
گفتنی است که قهوه نباید جوش بخورد.

معجون

مواد لازم

موز1عدد
کنجد1قاشق مربا خوری
پودر نارگیل1قاشق مربا خوری
خامه50گرم
مغز پسته50گرم
خرما50گرم
آب هویج0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
بستنی3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
معجون هسته خرما را در آورده، سپس تمامی مواد را به مدت 1 دقیقه در مخلوط کن می ریزیم، تا کاملاً با هم مخلوط شوند. بعد از این مدت معجون آماده شده را سرو می کنیم.

معجون مخصوص افلاطون

مواد لازم

برگ گل محمدی1قاشق چایخوری
پودر انجیر خشک2قاشق مربا خوری
عسل3قاشق مربا خوری
پودر نارگیل1قاشق مربا خوری
کنجد2قاشق مربا خوری
موز2عدد
خامه100گرم
مغز پسته50گرم
مغز فندق50گرم
مغز گردو50گرم
خرما50گرم
شکر0.5پیمانه
آب هویج0.5پیمانه
بستنی3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
معجون مخصوص افلاطون هسته خرما را در آورده، سپس تمامی مواد را به مدت 2 دقیقه در مخلوط کن می ریزیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. بعد از این مدت می توان معجون مخصوص را سرو کرد.

نوشیدنی آناناس

مواد لازم

آبلیمو1قاشق چایخوری
پودر نارگیل2قاشق چایخوری
موز2عدد
آب0.25پیمانه
آب هویج1پیمانه
مربای آناناس200گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
1 نوشیدنی آناناس مربای آناناس ، موز، آب هویج، آبلیمو و آب را به مدت دقیقه در مخلوط کن برقی میریزیم. بعد از این مدت نوشیدنی آناناس را در لیوان ریخته و با پودر نارگیل تزئین می کنیم.

نوشیدنی انگور

مواد لازم

آبلیمو1قاشق چایخوری
پودر نعناع0.5قاشق چایخوری
انگور500گرم
شکر1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نوشیدنی انگور انگور، شکر، پودر نعناع و آبلیمو را به مدت 1 دقیقه در مخلوط کن می ریزیم. سپس نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی توت فرنگی

مواد لازم

پرتقال2عدد
آب0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
توت فرنگی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نوشیدنی توت فرنگی ابتدا پرتقال را از دو پوست در آورده، ریز خرد می کنیم. سپس آنرا به همراه توت فرنگی، شکر و آب به مدت 1 دقیقه در مخلوط کن می ریزیم. بعد از این مدت نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی سیب

مواد لازم

آبلیمو1قاشق چایخوری
شکر1قاشق سوپخوری
آب0.25پیمانه
سیب4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نوشیدنی سیب پوست سیب را گرفته و آنرا ریز خرد می کنیم. سپس آنرا به همراه شکر، آب و آبلیمو به مدت 1 دقیقه در مخلوط کن ریخته، بعد از این مدت نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی قهوه شکلاتی

مواد لازم

شیر2پیمانه
بستنی وانیلی8پیمانه
شکلات100گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نوشیدنی قهوه شکلاتی شکلات را خوب ریز کرده، به همراه قهوه و شیر در مخلوط کن میریزیم تا با هم مخلوط شوند. سپس بستنی را به آن اضافه کرده، نوشیدنی را سرو می کنیم.

نوشیدنی وانیلی

مواد لازم

آب1پیمانه
شکر100گرم
کاکائو100گرم
وانیل0.5قاشق چایخوری
شیر4پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
نوشیدنی وانیلی کاکائو و آب را با هم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد شکر و وانیل را به آن اضافه کرده، بعد از 2 دقیقه با افزودن شیر، ظرف را از روی حرارت بر می داریم.
سپس تمامی مواد را به مدت 2 دقیقه در مخلوط کن می ریزیم و بعد از این مدت نوشیدنی را سرو می کنیم.

کافه گلاسه

مواد لازم

پودر قهوه2قاشق سوپخوری
شکر100گرم
بستنی2پیمانه
شیر4پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس بستنی را در لیوان ریخته و شیر قهوه را روی آن می ریزیم و آنرا سرو می کنیم. کافه گلاسه شیر، شکر و قهوه را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد آنرا در یخچال می گذاریم تا سرد شود.

کباب ها

جوجه کباب

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
آبلیمو2قاشق سوپخوری
جعفری0.5پیمانه
پیاز1عدد
سیب زمینی2عدد
جوجه1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
جوجه کباب جوجه را قطعه قطعه کرده و در مایه آبلیمو، زعفران، نمک و فلفل می غلتانیم و بعد آنرا به سیخ کشیده و روی آتش می پزیم. می توانیم هنگام کباب شدن چند قطره روغن زیتون و آبلیمو روی جوجه کبابها بریزیم. هنگام سرو این کباب آنرا با سیب زمینی سرخ شده، پیاز حلقه شده و جعفری تزئین می کنیم.

کباب بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آب0.5پیمانه
روغن4قاشق سوپخوری
آب انار2قاشق سوپخوری
بادمجان8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد آب انار، آب، روغن، نمک و فلفل را به آن اضافه می کنیم و روی حرارت ملایم به مدت 30 دقیقه می پزیم و بعد آنرا سرو می کنیم.
کباب بادمجان بادمجان را روی آتش کبابی کرده، پوست آن را می گیریم و خوب له می کنیم.

کباب برگ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو5قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
گوشت راسته2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کباب برگ گوشت را قطعه قطعه کرده در پیاز رنده شده، آبلیمو، نمک و فلفل می خوابانیم. بعد از 5 ساعت گوشت را به سیخ کشیده و کباب می کنیم.

کباب برنجی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ2عدد
گوجه فرنگی3عدد
سیب زمینی3عدد
آرد150گرم
برنج200گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کباب برنجی ابتدا برنج را نیم پز کرده، آبکش می کنیم. گوشت، پیاز، نمک و فلفل را دوبار چرخ کرده و تخم مرغهای زده شده و برنج را به آن اضافه می کنیم و ورز می دهیم. این مواد را به شکلهای دلخواه در آورده، در آرد غلتانده و بعد در روغن سرخ می کنیم. سیب زمینی را نیز خلال کرده و در روغن سرخ می کنیم. این کباب را به همراه سیب زمینی سرخ شده و گوجه فرنگی سرو می کنیم.

کباب بره

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
زرشک300گرم
خلال پوست پرتقال200گرم
روغن250گرم
مغز گردو250گرم
پیاز3عدد
گشنیز200گرم
جعفری200گرم
بره کوچک1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 آبش که تمام شد شکم بره را با این مواد پر کرده و بره را در روغن سرخ می کنیم. بعد بره را با 2 عدد پیاز خرد شده، آب، نمک و فلفل می پزیم.
کباب بره درسته دل، جگر و قلوه بره و پیاز را در روغن تفت داده، به همراه مغز گردو چرخ شده، خلال پوست پرتقال، سبزی ساطوری شده، زعفران و زرشک، نمک و فلفل و آب می گذاریم بپزد. وقتی که گوشت بره کاملاً پخت آنرا سرو می کنیم.

کباب چنجه

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو4قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی6عدد
پیاز2عدد
زیتون1پیمانه
دنبه500گرم
گوشت راسته1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کباب چنجه گوشت را خرد کرده و در پیاز رنده شده، آبلیمو، زیتون، نمک و فلفل به مدت 10 ساعت می خوابانیم. دنبه ها را نیز به اندازه گوشتها خرد می کنیم. گوشت و دنبه را یک در میان به سیخ کشیده و روی آتش کباب می کنیم. گوجه فرنگی ها را نیز به سیخ می کشیم و روی آتش می پزیم.

کباب حسینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز1عدد
آبلیمو500گرم
دنبه300گرم
گوشت بی استخوان1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 دنبه را نیز خرد می کنیم و یک در میان گوشت، دنبه و پیاز را به سیخ می کشیم و بعد آنرا کباب می کنیم.
کباب حسینی گوشت خرد شده را در آبلیمو و پیاز رنده شده، نمک و فلفل به مدت 4 ساعت می خوابانیم.

کباب دل و قلوه و جگر

مواد لازم

نمک0به مقدار کافی
کره100گرم
دنبه100گرم
جگر500گرم
دل4عدد
قلوه4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کباب دل و قلوه و جگر دل، جگر و قلوه را به صورت تکه های باریک و بلند خرد کرده و با کمی دنبه به سیخ می کشیم. بعد کمی کره روی دل، جگر و قلوه می مالیم و به آنها نمک می زنیم و روی آتش می پزیم.

کباب دوری

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
پیاز4عدد
روغن100گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کباب دوری گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده، با آرد، نمک و فلفل ورز می دهیم تا چسبندگی پیدا کند. سپس به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم. بعد در ماهیتابه کمی روغن و زردچوبه ریخته و گوشت را در کف دست به شکل بیضی در می آوریم و در روغن می اندازیم. بعد از اینکه یک طرف گوشت کمی سرخ شد، گوشت را برمی گردانیم تا طرف دیگرش نیز سرخ شود. سپس آنرا سرو می کنیم.

کباب دیگی

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن5قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
آبلیمو1پیمانه
سیب زمینی3عدد
پیاز2عدد
هویج500گرم
جعفری50گرم
گوشت بی استخوان1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کباب دیگی پیاز را در روغن سرخ می کنیم. گوشت را ریز خرد کرده و آن را هم کمی تفت می دهیم. سیب زمینی را آب پز کرده و حلقه حلقه می کنیم. هویج را نیز حلقه حلقه می کنیم.
گوشت، پیاز داغ، هویج، رب گوجه، آبلیمو، نمک، فلفل و زردچوبه و آب را روی حرارت می گذاریم تا پخته شوند. هنگام سرو این کباب آنرا با سیب زمینی و جعفری تزئین می کنیم.

کباب ژاپنی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
آبلیمو1پیمانه
زعفران0.5قاشق چایخوری
تخم مرغ1عدد
پیاز3عدد
سبزی معطر100گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 سپس از گوشت کمی برداشته و آنرا به شکل گلوله درمی آوریم و به چوبهای مخصوصی که مثل سیخ است می زنیم. بعد گوشتها را در آبلیمو و زعفران فرو برده، روی ظرفهای آلومینیومی چیده و در فر می گذاریم تا کباب شوند. بعد آنها را سرو می کنیم.
کباب ژاپنی گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده و به آن سبزی، تخم مرغ و نمک و فلفل می افزاییم و خوب ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند.

کباب قفقازی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
ماست1پیمانه
فلفل دلمه3عدد
گوجه فرنگی12عدد
پیاز ریز12عدد
پیاز درشت1عدد
گوشت راسته1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 فلفل دلمه ای را به شکل مربعهای کوچک خرد کرده، پیازها را نیز پوست می گیریم. حالا به ترتیب گوشت، فلفل دلمه ای، پیاز و گوجه فرنگی را به سیخ می کشیم و روی آنها را نمک می پاشیم. بعد آنها را روی آتش کباب می کنیم.
کباب قفقازی ماست، پیاز رنده شده، زعفران، نمک و فلفل را با هم مخلوط می کنیم و قطعات گوشت را به مدت 12 ساعت در آن می خوابانیم.

کباب گوشت و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
پیاز2عدد
سیب زمینی500گرم
گوشت با چربی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کباب گوشت و سیب زمینی دنبه و گوشت را خرد کرده، تکه های دنبه را ته قابلمه می گذاریم و گوشت را روی آن می چینیم. پیاز را حلقه حلقه کرده و روی گوشت می گذاریم و کمی نمک و فلفل می پاشیم. سیب زمینی را هم حلقه حلقه کرده و روی گوشت می چینیم. کمی آب روی مواد می ریزیم و می گذاریم تا با حرارت ملایم بپزند.

کباب ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران1قاشق چایخوری
آبلیمو1پیمانه
کره100گرم
زیتون100گرم
ماهی سفید2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کباب ماهی پیاز را رنده کرده و به آن آبلیمو می زنیم و قطعات کوچک ماهی را به مدت 2 ساعت در آن می خوابانیم.
بعد روی ماهی کره مالیده و در پنجره سیمی مخصوص کباب قرار می دهیم و روی آن نمک و فلفل می پاشیم و آنرا روی آتش ملایم کباب می کنیم. این کباب را با زیتون سرو می کنیم.

کباب ماهی اوزون برون

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون2قاشق سوپخوری
لیمو ترش4عدد
گوجه فرنگی2عدد
جعفری100گرم
ماهی اوزون برون2کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 این کباب را با جعفری خردشده و گوجه فرنگی حلقه حلقه شده تزئین می کنیم. کباب ماهی اوزن برون ماهی را قطعه قطعه کرده و به آن روغن زیتون، نمک و فلفل می زنیم و در پنجره سیمی مخصوص کباب قرار می دهیم و می گذاریم روی آتش ملایم کباب شود.

کباب میگو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
گوجه فرنگی2عدد
خیار شور50گرم
میگو1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کباب میگو میگو را بعد از تمیز کردن نمک زده و روی حرارت کباب می کنیم. می توان کباب میگو را با خیارشور و گوجه فرنگی تزئین کرد.

کباب کوبیده

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سماق1قاشق سوپخوری
گوجه فرنگی3عدد
پیاز2عدد
جعفری100گرم
گوشت با چربی1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کباب کوبیده گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده و نمک و فلفل به آن می زنیم و خوب ورز می دهیم. بعد گوشت را به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم. این کباب را با گوجه فرنگی و جعفری تزئین می کنیم. سپس دوباره آنرا ورز داده و به سیخ می کشیم و روی آتش کباب می کنیم. گوجه فرنگی را هم به سیخ می کشیم و کباب می کنیم.

کتلت ها

کتلت بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن150گرم
تخم مرغ2عدد
بادمجان500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کتلت بادمجان بادمجانها را با پوست کباب کرده، بعد پوست آنها را در آورده و رنده می کنیم. تخم مرغ، نمک، فلفل و ادویه را با بادمجانهای رنده شده مخلوط کرده و ورز می دهیم تا چسبناک شود. بعد آنرا به هر شکل که می خواهیم در می آوریم و در روغن سرخ می کنیم.

کتلت برگ ریواس

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن100گرم
پودر سوخاری4قاشق سوپخوری
تخم مرغ4عدد
برگ ریواس12عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کتلت برگ ریواس تخم مرغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و می زنیم. برگهای ریواس را شسته و آبش را می گیریم. سپس آنها را ابتدا در تخم مرغ فرو برده و بعد در پودر سوخاری می غلتانیم و در روغن سرخ می کنیم.

کتلت دسته دار

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن زیتون4قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده4قاشق سوپخوری
آرد سوخاری5قاشق سوپخوری
روغن200گرم
گوجه فرنگی2عدد
سفیده تخم مرغ4عدد
گوشت با استخوان1500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کتلت دسته دار گوشت را طوری خرد می کنیم که در هر قطعه یک استخوان به شکل دسته باقی بماند، بعد آنرا با گوشت کوب مخصوص می کوبیم تا نازک و نرم شود. بعد روی آنها را روغن زیتون می مالیم. تخم مرغها، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و خوب می زنیم. بعد گوشتها را ابتدا در تخم مرغ و سپس در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. از جعفری و حلقه های گوجه فرنگی برای تزئین استفاده می کینم.

کتلت زبان گوسفند

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سرکه2قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده5قاشق سوپخوری
روغن400گرم
آرد سوخاری400گرم
پیاز1عدد
تخم مرغ4عدد
زبان گوسفند6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کتلت زبان گوسفند زبانها را با پیاز، سرکه، نمک و فلفل و کمی آب می پزیم.بعد پوستش را کنده و دو نیم می کنیم. تخم مرغها را با نمک و فلفل مخلوط کرده و خوب می زنیم. زبانها را اول در این مایع فرو برده و سپس در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. می توانیم از جعفری برای تزئین استفاده کنیم.

کتلت سیب زمینی به شیوه هندی

مواد لازم

فلفل قرمز0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
گشنیز خرد شده1قاشق سوپخوری
نان سفید3برش
پیاز1عدد
تخم مرغ1عدد
روغن100گرم
پنیر بی نمک200گرم
بادام زمینی75گرم
گرد نان100گرم
سیب زمینی750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کتلت سیب زمینی به شیوه هندی سیب زمینی را پخته و با پیاز رنده می کنیم. بادام زمینی را می کوبیم، بعد این مواد را با خرده های نان سفید، گشنیز، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. بعد کمی از این مواد را برداشته و به آن شکل می دهیم و یک تکه پنیر را وسط آن طوری قرار می دهیم که از دو طرف با سیب زمینی پوشیده شود. کتلت را در تخم مرغ زده شده فرو برده و سپس در گرد نان می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کتلت سیب زمینی پخته

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
نان سنگک0.25عدد
پیاز1عدد
تخم مرغ2عدد
سیب زمینی1کیلو
گوشت چرخ کرده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کتلت سیب زمینی پخته سیب زمینی پخته و پیاز را رنده کرده به همراه 4/1 نان سنگک، نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه و تخم مرغ به گوشت چرخ کرده اضافه می کنیم. حال خوب ورز می دهیم تا چسبناک شود و بعد آن را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کتلت سیب زمینی خام

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
تخم مرغ1عدد
پیاز1عدد
سیب زمینی500گرم
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کتلت سیب زمینی خام سیب زمینی ها را خام رنده کرده، آب آنها را می گیریم. پیاز را هم رنده می کنیم و به همراه سیب زمینی با تخم مرغ، آرد سوخاری، گوشت چرخ کرده، نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه مخلوط کرده و ورز می دهیم تا چسبناک شود. سپس آنرا با دست شکل داده و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کتلت عراقی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن3قاشق سوپخوری
جعفری50گرم
نان خشک0.5پیمانه
پیاز4عدد
گوجه فرنگی2عدد
تخم مرغ2عدد
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد این مواد را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم. از جعفری و گوجه فرنگی برای تزئین کتلت ها استفاده می کنیم. کتلت عراقی گوشت و پیاز را دوبار چرخ کرده با نان خشک، نمک و فلفل مخلوط کرده و ورز می دهیم.

کتلت گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن400گرم
زعفران0.5قاشق چایخوری
گوجه فرنگی2عدد
خیار شور4عدد
پیاز1عدد
تخم مرغ3عدد
سیب زمینی500گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کتلت گوشت گوشت را به همراه سیب زمینی و پیاز پوست کنده و آب می پزیم و بعد آنها را چرخ می کنیم.
تخم مرغ، زعفران، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. بعد مواد را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم و با گوجه فرنگی حلقه شده و خیار شور تزئین می کنیم.

کتلت گوشت و سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
شیر1پیمانه
آرد سفید2قاشق سوپخوری
روغن مایع250گرم
سبزی300گرم
نان ساندویچی1عدد
پیاز1عدد
تخم مرغ4عدد
گوشت چرخ کرده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کتلت گوشت و سبزی ابتدا سبزی(تره، شوید، جعفری، مرزه) را خرد کرده سپس با گوشت، پیاز رنده شده، آرد سفید، تخم مرغ، نمک و فلفل مخلوط می کنیم. نان ساندویچی را برای چند دقیقه در شیر یا آب خیس می کنیم تا نرم شود. بعد آنرا در آورده و با دست فشار می دهیم تا شیر یا آب اضافی نان گرفته شود.
حال نان را نیز به مواد قبلی اضافه کرده و ورز می دهیم. از مایه کتلت برداشته، آنرا در کف دست به شکل بیضی با قطر کم در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم.

کتلت گوشت و سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن200گرم
رب گوجه فرنگی2قاشق سوپخوری
آرد سفید1قاشق سوپخوری
فلفل سبز ریز10عدد
تخم مرغ2عدد
پیاز2عدد
سیب زمینی2عدد
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد از سرخ شدن، کتلتها را در ماهیتابه دیگری چیده و رب گوجه ای که در آب حل کرده ایم روی کتلت ها می ریزیم. فلفل سبز را نیز خرد کرده و روی کتلت ها قرار می دهیم و به مدت 15 دقیقه روی حرارت ملایم کتلت ها را مغز پخت می کنیم.
کتلت گوشت و سیب زمینی گوشت، پیاز و سیب زمینی را چرخ کرده، سپس تخم مرغ، آرد، نمک و فلفل را به مواد قبل اضافه می کنیم و با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم. بعد کتلت ها را در روغن داغ سرخ می کنیم.

كتلت لوبيا

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن10قاشق سوپخوری
خامه3قاشق سوپخوری
آرد3قاشق سوپخوری
جعفری75گرم
پیاز1عدد
زرده تخم مرغ3عدد
لوبیا سفید3پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کتلت لوبیا لوبیا را از قبل خیس کرده، سپس آنرا پخته و له می کنیم. جعفری و پیاز را خرد کرده با لوبیا، زرده تخم مرغ، خامه، نمک و فلفل مخلوط می کنیم و ورز می دهیم. بعد از مواد کتلت برداشته و آنرا در کف دست شکل می دهیم و هر دو طرف آنرا با آرد آغشته می کنیم. روغن را داغ کرده و کتلت ها را در آن سرخ می کنیم.

کتلت ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن50گرم
آرد سوخاری50گرم
پیاز2عدد
سیب زمینی2عدد
تخم مرغ2عدد
ماهی سفید1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 مواد کتلت را به شکل دلخواه در آورده، در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. سپس کتلت را در دیس چیده و با سیب زمینی سرخ شده تزئین می کنیم. تخم مرغ، پیاز رنده شده، نمک و فلفل را به گوشت ماهی چرخ شده اضافه کرده و مواد را با هم ورز می دهیم. کتلت ماهی ماهی را پخته، تیغهایش را در آورده و چرخ می کنیم.

کتلت مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
سس خردل1قاشق سوپخوری
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
سینه و ران مرغ1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد استخوانهایش را جدا کرده و در آرد سوخاری می غلتانیم.
روغن را داغ کرده، مرغها را در آن سرخ می کنیم. این کتلت را با سس خردل سرو می کنیم.
کتلت مرغ مرغ را با پیاز، نمک، فلفل و کمی آب می پزیم.

کتلت مغز گوسفند

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن50گرم
آرد سوخاری3قاشق سوپخوری
تخم مرغ2عدد
مغز گوسفند6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 بعد در آرد سوخاری می غلتانیم و در روغن داغ سرخ می کنیم. مغزهای پخته شده را از وسط دو نیم کرده، در مایع تخم مرغ فرو می بریم. کتلت مغز گوسفند مغزها را با 1 پیمانه آب می پزیم. تخم مرغها را با نمک و فلفل می زنیم.

کتلت میگو

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
نان تست0مقداری
تخم مرغ2عدد
سیب زمینی500گرم
روغن مایع100گرم
میگو250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کتلت میگو میگو را پاک کرده، چرخ می کنیم.
سپس این کتلت را به شکل دلخواه در آورده و در روغن مایع سرخ می کنیم.
سیب زمینی های پخته شده را هم چرخ کرده با میگو، تخم مرغ، نان تست، نمک، فلفل و ادویه مخلوط کرده، ورز می دهیم تا مواد کتلت آماده شود.

کتلت یونانی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
نان ساندویچی0مقداری
سیب زمینی500گرم
سفیده تخم مرغ2عدد
تخم مرغ3عدد
روغن100گرم
گوشت چرخ کرده250گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 گوشت را با سیب زمینی رنده شده، تخم مرغ، نان ساندویچی، نمک، فلفل، ادویه مخلوط کرده، ورز می دهیم. سپس کتلت ها را به شکل دلخواه در آورده و در روغن داغ سرخ می کنیم. اگر مایع کتلت وا رفت، دست خود را در سفیده تخم مرغ می زنیم و کتلت را مجدداً در کف دست پهن می کنیم.
کتلت یونانی سیب زمینی را پخته و رنده می کنیم.

کرمها

کرم بادام

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
کره3قاشق سوپخوری
شیر0.5پیمانه
شکر1پیمانه
پودر بادام1پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم بادام پودر بادام، شیر، شکر، کره و وانیل را در مخلوط کن می ریزیم و با هم مخلوط می کنیم. پس از چند ثانیه کرم بادام آماده است.

کرم پرتقال

مواد لازم

نشاسته3قاشق سوپخوری
وانیل1قاشق چایخوری
زرده تخم مرغ3عدد
خامه150گرم
شیر1پیمانه
شکر0.5پیمانه
آب پرتقال2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 کرم را در ظرف مخصوص ریخته و در یخچال می گذاریم تا سرد شود. بعد آنرا سرو می کنیم.
زرده های تخم مرغ را به حدی می زنیم که سفید رنگ شود. سپس زرده تخم مرغ و شکر را به مخلوط کن اضافه کرده، بعد از جوش آمدن از روی حرارت بر می داریم و خامه را به آن اضافه می کنیم. کرم پرتقال نشاسته را در شیر حل می کنیم. آب پرتقال و وانیل را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم. بعد از گرم شدن، شیر و نشاسته را به آن اضافه کرده و تند هم می زنیم تا حریره غلیظی بدست آید.

کرم روسی

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
آرد سفید2قاشق سوپخوری
شکر6قاشق سوپخوری
کره50گرم
شیر2پیمانه
موز2عدد
زرده تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم روسی شیر و آرد را با هم مخلوط کرده، روی حرارت می گذاریم تا حریره غلیظی به دست آید. زرده های تخم مرغ را به حدی می زنیم تا کرم رنگ شوند.
سپس آنرا به حریره اضافه می کنیم و بعد از یکی دو جوش از روی حرارت بر می داریم. خامه یا کره، موز له شده و وانیل را به مواد قبلی اضافه کرده و خوب هم می زنیم تا مخلوط شوند. در این مرحله کرم روسی آماده است.

كرم شارلوت

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
نشاسته2قاشق سوپخوری
کاکائو2قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
کره50گرم
شکر0.5پیمانه
شیر1.5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 مخلوط به دست آمده را روی حرارت ملایم می گذاریم و مرتب هم می زنیم. وقتی مایع کمی سفت شد، کره را اضافه کرده و ظرف را بلافاصله از روی حرارت بر می داریم. کرم شارلوت آماده شده را در یخچال می گذاریم تا سرد شود.
کرم شارلوت نشاسته را در آب سرد حل کرده، سپس آنرا با شکر، شیر، کاکائو، آرد و وانیل مخلوط می کنیم.

کرم شکلاتی

مواد لازم

کاکائو6قاشق سوپخوری
شکر7قاشق سوپخوری
ژلاتین2ورق
خامه1پیمانه
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد آنرا آهسته با مایع کرم شکلاتی مخلوط می کنیم. سفیده های زده شده را هم به مایع کرم اضافه می کنیم و با قاشق چوبی کرم را آهسته هم می زنیم. کرم شکلاتی زرده تخم مرغها و شکر را تا حدی می زنیم که کمی پف کند.
نصف پیمانه آب جوش روی آن می ریزیم و هم می زنیم تا ژلاتین کاملاً حل شود. در این مرحله ژلاتین را به مواد قبلی اضافه می کنیم. خامه را جداگانه می زنیم تا پف کند.
سپس آنرا در ظرف مخصوص ریخته و به مدت 3 ساعت در یخچال می گذاریم تا آماده شود. سپس کاکائو را به مایع اضافه کرده و هم می زنیم تا خوب مخلوط شوند. ورقه های ژلاتین را ابتدا به مدت 10 دقیقه در آب سرد گذاشته، بعد آب آنرا خالی می کنیم.

کرم گردوئی

مواد لازم

خامه1پیمانه
کره1پیمانه
پودر نارگیل2پیمانه
پودر گردو2پیمانه
شکر2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم گردویی کره و شکر را روی حرارت ملایم می گذاریم تا آب شوند.
سپس ظرف را از روی حرارت برداشته، خامه، پودر گردو و پودر نارگیل را به آن اضافه می کنیم و مواد را در مخلوط کن برقی ریخته، به مدت 15 ثانیه هم می زنیم. بعد از این مدت کرم گردویی آماده است.

کرم موزی

مواد لازم

کره4قاشق سوپخوری
آبلیمو2قاشق مربا خوری
پودر قند3پیمانه
موز4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم موزی موز، پودر قند، کره و آبلیمو را در مخلوط کن برقی ریخته، به مدت 20 ثانیه هم می زنیم. بعد از این مدت کرم موزی آماده است.

کرم ناپلئونی

مواد لازم

گرد پرتقال2قاشق سوپخوری
آرد سفید2قاشق سوپخوری
خامه250گرم
شکر0.5پیمانه
شیر2پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم ناپلئونی شیر و آرد را روی حرارت می گذاریم تا حریره غلیظی به دست آید.
سپس شکر و گرد پرتقال را به آن اضافه کرده مرتب هم می زنیم تا شکر خوب حل شود. سپس ظرف را از روی حرارت برداشته، خامه را اضافه می کنیم و هم می زنیم. وقتی کرم کمی غلیظ شد آماده است.

کرم هلو

مواد لازم

خامه5قاشق سوپخوری
شکر9قاشق سوپخوری
شیر2پیمانه
هلو1کیلو
ژلاتین6ورق
زرده تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 پوست هلو را گرفته، هسته اش را در می آوریم و سپس آنرا به کرم اضافه کرده در یخچال می گذاریم تا ببندد. برای در آوردن کرم از قالب آن را برای چند لحظه روی آب داغ قرار می دهیم. سپس در ظرف مورد نظر بر می گردانیم و با خامه تزئین می کنیم. کرم هلو شکر و زرده تخم مرغ را به حدی می زنیم که سفید رنگ شود.
سپس آن را به شیر جوش اضافه کرده هم می زنیم و ظرف را از روی حرارت بر می داریم. ورقه های ژلاتین را در نصف لیوان آب جوش حل کرده، سپس آن را به مواد قبل اضافه می کنیم و هم می زنیم.

کرم کارامل

مواد لازم

ژلاتین1قاشق سوپخوری
کاکائو3قاشق سوپخوری
وانیل1قاشق چایخوری
شیر2پیمانه
شکر1پیمانه
خامه250گرم
زرده تخم مرغ8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم کارامل شیر، شکر و کاکائو را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و غلیظ شود. سپس زرده های تخم مرغ زده شده را به آن اضافه کرده، بعد از چند لحظه مایع را از روی حرارت بر می داریم. ژلاتین را که قبلاً در کمی شیر داغ حل کرده ایم، با خامه داخل مایع می ریزیم. وانیل را نیز اضافه کرده،سپس ظرف را در فریزر قرار می دهیم، تا کرم ببندد.
پودر خامه را با شیر مخلوط کرده تا حدی می زنیم که پف کند. بعد شکر ساییده شده را به آن اضافه کرده، می زنیم تا خوب سفت شود. خامه آماده شده را در قیف ریخته و روی کرم کارامل را با آن تزئین می کنیم.

کرم کاکائو

مواد لازم

ژلاتین8گرم
کاکائو30گرم
پودر قند150گرم
کره300گرم
شیر0.5لیتر
زرده تخم مرغ5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد از سرد شدن ژلاتین حل شده و کره را کم کم به مواد قبل اضافه کرده و هم می زنیم تا تمامی مواد کاملاً با هم مخلوط شوند. بعد از مخلوط شدن، کرم کاکائو آماده است. کرم کاکائو پودر قند، شیر و زرده تخم مرغ را با هم مخلوط کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم. قبل از جوش آمدن مواد داخل ظرف، آنرا از روی حرارت بر می داریم و کاکائو را به آن اضافه می کنیم.

کرم کره ای

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
شیر0.5لیتر
ژلاتین8گرم
کره300گرم
پودر قند150گرم
زرده تخم مرغ5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم کره ای زرده تخم مرغ، پودر قند و شیر را با هم مخلوط کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم. قبل از جوش آمدن مواد داخل ظرف آنرا از روی حرارت بر می داریم. بعد از سرد شدن، کره و ژلاتین را کم کم به مواد قبلی اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم. سپس وانیل را اضافه کرده و کرم آماده شده را در یخچال می گذاریم.

کرم کشمشی

مواد لازم

آبلیمو2قاشق مربا خوری
پودر پوست پرتقال2قاشق مربا خوری
کشمش1پیمانه
آب پرتقال1پیمانه
خامه1پیمانه
پودر قند5پیمانه

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کرم کشمشی پودر قند، خامه، آب پرتقال، کشمش، پودر پوست پرتقال و آبلیمو را با هم در مخلوط کن ریخته و هم می زنیم. بعد از مخلوط شدن مواد کرم کشمشی آماده است.

کلوچه ها

کلوچه پرتقالی

مواد لازم

خلال پوست پرتقال شیرین شده2قاشق سوپخوری
پرتقال2عدد
بکینگ پودر1قاشق مربا خوری
شیر0مقداری
آرد2پیمانه
روغن جامد0.5پیمانه
پودر قند0.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کلوچه پرتقالی تخم مرغ و خلال پوست پرتقال را با هم مخلوط کرده و با همزن می زنیم. سپس روغن، آرد، پورد قند و بکینگ پودر و برشهای پرتقال را به تخم مرغ اضافه کرده، با دست ورز می دهیم. برای چسبناک شدن خمیر اگر لازم بود مقداری شیر به آن اضافه می کنیم.
سینی فر را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم. با قاشق مقداری از خمیر را برداشته و به صورت گرد در می آوریم و در سینی می گذاریم.
این کلوچه را به مدت 14 دقیقه با حرارت 400 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. برای تزئین این کلوچه می توان بعد از خنک شدن از مخلوط شکر و سفیده تخم مرغ روی آن مالید.

کلوچه خشک

مواد لازم

بکینگ پودر2قاشق چایخوری
شیر0مقداری
میوه خشک0.5پیمانه
پودر قند0.5پیمانه
روغن جامد0.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 خمیر را به شکلهای دلخواه در سینی چرب شده می چینیم و به مدت 12 دقیقه با حرارت 425 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد. برای تزئین می توان مقداری پودر قند روی کلوچه ها پاشید.
برای چسبناک شدن خمیر مقداری شیر به آن اضافه می کنیم و در آخر میوه های خشک را نیز با مواد قبل مخلوط می نماییم. کلوچه خشک روغن را با دست مالش می دهیم تا نرم شود. سپس آرد، پودر قند، تخم مرغ و بکینگ پودر را به روغن اضافه کرده و با دست ورز می دهیم.

کلوچه مربایی

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
بکینگ پودر2قاشق چایخوری
مربا1پیمانه
شیر0.5پیمانه
پودر قند0.5پیمانه
روغن جامد0.5پیمانه
آرد2پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 وسط کلوچه ها را باز کرده و مقداری مربا در آن می ریزیم و روی مربا را با خمیر می پوشانیم. این کلوچه را به مدت 15 دقیقه با حرارت 400 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد.
بعد شیر را اضافه کرده و خمیر را مالش می دهیم تا چسبناک شود. سینی فر را چرب کرده، خمیر را به صورت گلوله هایی گردویی شکل در آورده و در سینی می چینیم. کلوچه مربایی تخم مرغ، پودر قند، آرد، بکینگ پودر و وانیل را با هم مخلوط کرده و با دست ورز می دهیم.

کلوچه وانیلی

مواد لازم

پودر قند0مقداری
وانیل0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر2قاشق چایخوری
شیر0.5پیمانه
روغن جامد0.5پیمانه
پودر قند0.5پیمانه
آرد2پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کلوچه وانیلی آرد، روغن، شکر و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم.
تخم مرغ و وانیل را با هم زن زده و به مواد قبل می افزاییم. در این مرحله شیر را هم اضافه می کنیم تا خمیر چسبناک شود.
سینی فر را چرب کرده و آرد پاشی می کنیم.با قاشق چایخوری مقداری از خمیر را برداشته و به صورت گرد روی سینی قرار می دهیم و روی آن پودر قند می پاشیم. این کلوچه را به مدت 12 دقیقه با حرارت 425 درجه فارنهایت در فر می گذاریم تا بپزد.

کمپوت ها

کمپوت آلبالو

مواد لازم

آب ولرم6پیمانه
شکر1.5کیلو
آلبالو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آلبالوها را به آن اضافه کرده و مجدداً روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و کمی غلیظ شود. کمپوت آلبالو آب و شکر را روی حرارت می گذاریم، پس از اینکه جوشید آن را از روی حرارت برداشته و از صافی رد می کنیم.

کمپوت آلوزرد

مواد لازم

آب3پیمانه
شکر150گرم
آلو زرد500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس آن را مجدداً روی حرارت می گذاریم تا بجوشد و حالت شربت پیدا کند. سپس آلو زرد را به آن اضافه کرده و می گذاریم تا بجوشد. اما آلوها نباید له شوند و شکل خود را از دست بدهند.
کمپوت آلو زرد آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، بعد آن را از صافی رد می کنیم تا مایع شفاف و تمیزی به دست بیاید.

کمپوت انجیر

مواد لازم

آب2پیمانه
گلاب0.5پیمانه
شکر250گرم
انجیر خشک1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد انجیرها را به آن اضافه کرده و به مدت 10 ساعت کنار می گذاریم.
بعد از این مدت کمپوت را روی حرارت ملایم می گذاریم و گلاب را به آن اضافه می کنیم. بعد از حدود نیم ساعت که انجیرها نرم شد کمپوت ما آماده است.
کمپوت انجیر شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، سپس آن را از روی حرارت برمی داریم و از صافی رد می کنیم، تا مایع شفافی به دست آید.

کمپوت پرتقال یا نارنگی

مواد لازم

آب1پیمانه
شکر150گرم
پرتقال0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت پرتقال یا نارنگی آب و شکر را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.
بعد آن را از صافی رد می کنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا کمی غلیظ شود.
سپس نارنگی یا پرتقال را به شربت بدست آمده اضافه کرده و می گذاریم به مدت 5 دقیقه بجوشد. بعد از این مدت کمپوت ما آماده است.

کمپوت زرد آلو

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر300گرم
زرد آلو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت زرد آلو آب و شکر را جوشانده و از صافی رد می کنیم. سپس زرد آلوها را به آن اضافه کرده و روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بخورد و زرد آلوها کمی نرم شود.

کمپوت سیب

مواد لازم

آب4پیمانه
شکر250گرم
سیب1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت سیب آب و شکر را جوشانده از صافی رد می کنیم. سیب ها را پوست گرفته، حلقه حلقه می کنیم و به آب و شکر اضافه می کنیم.
پس از پخته شدن سیب آن را از شربت جدا کرده و می گذاریم تا شربت چند جوش دیگر بخورد. سپس شربت بدست آمده را روی سیب ها می ریزیم و می گذاریم تا سرد شود.

کمپوت شلیل

مواد لازم

آب1.5پیمانه
شکر300گرم
شلیل1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 پس از حدود 5 دقیقه آن را از روی حرارت برداشته و می گذاریم سرد شود. کمپوت شلیل آب و شکر را جوشانده از صافی رد می کنیم. سپس شلیل ها را به آن اضافه کرده، کمپوت را روی حرارت ملایم می گذاریم.

کمپوت گلابی

مواد لازم

آب3پیمانه
شکر250گرم
گلابی1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت گلابی شکر و آب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد، سپس آن را از صافی رد کرده و گلابی های پوست گرفته و قطعه قطعه شده را به آن اضافه می کنیم و آن را روی حرارت می گذاریم تا گلابی ها پخته شوند. بعد از اینکه گلابی ها کمی نرم شد کمپوت آماده شده را از روی حرارت برمی داریم.

کمپوت گوجه سبز

مواد لازم

آب2پیمانه
شکر200گرم
گوجه سبز0.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت گوجه سبز آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم تا ضایعات شکر گرفته شود.
سپس آنرا مجدداً روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. گوجه سبزها را نیز به آن اضافه می کنیم تا پخته ونرم شود، ولی پوست آن جدا نشود. بعد از آماده شدن کمپوت، آنرا در ظرفی ریخته و در جای خنک می گذاریم.

کمپوت گیلاس

مواد لازم

آب4پیمانه
شکر350گرم
گیلاس1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 زمانی که گیلاس ها پخت و شربت کمی غلیظ شد، کمپوت آماده است. کمپوت گیلاس شکر و آب را جوشانده و از صافی رد می کنیم. سپس گیلاس ها را به مایع اضافه کرده، روی حرارت ملایم می گذاریم تا چند جوش بخورد.

کمپوت موز

مواد لازم

آب4پیمانه
مغز بادام کوبیده150گرم
شکر300گرم
موز1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت موز شکر و آب را جوشانده، از صافی رد می کنیم. سپس حلقه های نازک موز را به آن می افزاییم و می گذاریم تا چند جوش بزنند.
بعد کمپوت را از روی حرارت برداشته، پس از سرد شدن مغز بادام را به آن می افزاییم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

كمپوت هلو

مواد لازم

آب1.5پیمانه
شکر250گرم
هلو1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کمپوت هلو آب و شکر را جوشانده، از صافی رد می کنیم. هلوها را از وسط نصف کرده، هسته هایشان را در می آوریم و در آب و شکر می ریزیم و روی حرارت می گذاریم تا چند جوش بزند. سپس هلوها را در آورده و می گذاریم شربت به مدت 2 دقیقه دیگر بجوشد. بعد شربت را روی هلو ریخته و می گذاریم سرد شود.

کوفته ها

کوفته آبلیمو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
سیر2حبه
آبلیمو1پیمانه
روغن200گرم
جعفری250گرم
سیب زمینی400گرم
گوشت400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 مقداری از مواد را برداشته و آنرا به شکل یک نارنگی در می آوریم و در روغن تفت می دهیم. جعفری را نیز در روغن تفت داده، آبلیمو، نمک و فلفل و کمی آب روی آن می ریزیم. وقتی آب جوشید کوفته را در آن می چینیم و می گذاریم تا کوفته ها مغز پخت شوند. کوفته آبلیمو گوشت، سیب زمینی و سیر را دوبار چرخ می کنیم. بعد نمک و فلفل به آن افزوده و ورز می دهیم تا چسبندگی پیدا کند.

کوفته برنجی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
سیر1حبه
آبلیمو3قاشق سوپخوری
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
روغن150گرم
تخم مرغ3عدد
پیاز2عدد
هویج100گرم
گوجه فرنگی100گرم
سبزی500گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کوفته برنجی لپه و گوشت را آب پز کرده، چرخ می کنیم. سبزی(نعناع، جعفری و گشنیز) را خرد کرده با گوشت مخلوط می کنیم. از مخلوط لپه و گوشت گلوله هایی به اندازه دلخواه درست کرده، در روغن تفت می دهیم و در آب در حال جوش می اندازیم. گوجه فرنگی را نیز به آن اضافه کرده و می گذاریم تا کوفته ها جا بیافتد. می توانیم از جعفری و هویج برای تزئین این کوفته استفاده کنیم. تخم مرغ، آرد سوخاری، نمک، فلفل و ادویه را نیز به مواد قبل می افزاییم و آنرا خوب ورز می دهیم. سیر و پیاز سرخ شده را به همراه آبلیمو و نمک و فلفل و آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد.

کوفته پیازی

مواد لازم

دارچین0به مقدار کافی
زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
آبلیمو3قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی4قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
پیاز6عدد
تخم مرغ3عدد
فلفل سبز ریز50گرم
برنج200گرم
جعفری100گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کوفته پیازی گوشت را چرخ کرده و با یک عدد پیاز خرد شده، برنج نیم پز، جعفری، آرد، تخم مرغ، نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین مخلوط کرده و ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. 5 پیاز باقیمانده را به شکل حلقه خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. از مایه کوفته مقداری برداشته و به شکل گردو در می آوریم و کوفته های آماده شده را در ماهیتابه می چینیم و حلقه های پیاز را روی آن می گذاریم. رب گوجه را با آبلیمو و 2 پیمانه آب مخلوط کرده و روی کوفته ها می ریزیم و می گذاریم با حرارت ملایم بپزد. در صورت تمایل در مایه کوفته از فلفل سبز ریز شده استفاده کنید.

کوفته تبریزی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق مربا خوری
تخم مرغ12عدد
پیاز2عدد
روغن400گرم
آرد نخودچی150گرم
آلو بخارا300گرم
برنج300گرم
مرزه100گرم
تره100گرم
لپه200گرم
دنبه200گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 بقیه تخم مرغها را آب پز می کنیم. مقداری از مواد کوفته را برداشته و در کف دست پهن می کنیم و یک تخم مرغ و سه عدد آلو بخارا و کمی پیاز داغ وسط آن قرار می دهیم و دور آن را کامل می پوشانیم. کوفته تبریزی گوشت، سبزی، لپه نیم پز شده، دنبه و برنج را دوبار چرخ کرده، 4 عدد تخم مرغ، آرد نخودچی، زعفران، نمک و فلفل و ادویه به آن می افزاییم و خوب ورز می دهیم. آب، نمک و فلفل و ادویه و پیاز داغ و زعفران را در قابلمه ای می ریزیم و می گذاریم تا بجوشد. وقتی که جوشید کوفته ها را آهسته درون آن می اندازیم و حرارت را کم می کنیم تا کوفته ها مغز پخت شوند.

کوفته سوئدی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
آبغوره0مقداری
پیاز1عدد
تخم مرغ3عدد
نان خشک کوبیده100گرم
گشنیز50گرم
جعفری50گرم
گوشت چرخ کرده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کوفته سوئدی گوشت چرخ شده، جعفری و گشنیز، پیاز رنده شده، آبغوره، نمک و فلفل و ادویه را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم تا چسبندگی پیدا کند. این کوفته را می توانیم با گوجه فرنگی یا پوره سیب زمینی تزئین کنیم. بعد مقداری از گوشت را برمی داریم و در کف دست پهن می کنیم و تخم مرغ آب پز شده را وسط گوشت قرار داده و دور آنرا می پیچیم و در نان خشک کوبیده شده می غلتانیم و سپس در روغن زیاد سرخ می کنیم.

کوفته شوید باقلا

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ2عدد
ترخان125گرم
شوید125گرم
برنج200گرم
باقلا500گرم
دنبه100گرم
گوشت400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کوفته شوید و باقلا گوشت، دنبه، شوید، ترخان، باقلا، برنج آبکش شده و یک پیاز را دوبار چرخ می کنیم. سپس تخم مرغ، نمک، فلفل و زردچوبه به آن اضافه کرده و خوب ورز می دهیم. بعد کوفته ها را به شکل دلخواه در می آوریم. پیاز دیگری را خلال کرده و در روغن تفت می دهیم و نمک، فلفل و آب روی آن می ریزیم تا جوش بیاید. کوفته ها را در آن می چینیم و می گذاریم تا کوفته ها مغز پخت شوند.

کوفته قلقلی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
روغن زیتون1قاشق سوپخوری
آرد4قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ3عدد
گوجه فرنگی2عدد
فلفل دلمه1عدد
خرده نان1پیمانه
جعفری100گرم
گوشت چرخ کرده1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد کوفته ها را در آن می ریزیم تا بپزند. بعد از 15 دقیقه غذا حاضر است و می توانیم آنرا سرو کنیم.
کوفته قلقلی گوشت، پیاز رنده شده و جعفری خرد شده، خرده نان، تخم مرغ، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده و ورز می دهیم. سپس گوجه فرنگی، فلفل دلمه ای، روغن زیتون، روغن و کمی آب را در ظرفی ریخته و به مدت 10 دقیقه روی حرارت می جوشانیم.
بعد به شکل مورد نظر در آورده و در آرد می غلتانیم. بعد کوفته ها را در روغن سرخ می کنیم.

کوفته لپه

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
روغن200گرم
خلال بادام200گرم
کشمش100گرم
زرشک100گرم
آلو بخارا500گرم
پیاز2عدد
تخم مرغ10عدد
سبزی کوفته500گرم
برنج200گرم
لپه150گرم
دنبه100گرم
گوشت500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 سپس باقیمانده پیاز را در روغن سرخ می کنیم و با آلو بخارا و آب روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. بعد کوفته ها را در آن می چینیم و حرارت را کم می کنیم تا کوفته ها مغز پخت شوند. گوشت، دنبه، سبزی(تره، جعفری، شوید، مرزه)، برنج و لپه را دوبار چرخ کرده و با 2 عدد تخم مرغ باقیمانده، نمک و فلفل و ادویه مخلوط کرده و ورز می دهیم. سپس مایه کوفته را به تعداد تخم مرغهای آب پز تقسیم کرده و در داخل هر یک از مواد یک تخم مرغ، کمی زرشک و کشمش، خلال بادام و پیاز داغ قرار می دهیم و روی آنها را کامل می پوشانیم.
کوفته لپه برنج و لپه را نیم پز می کنیم. نیمی از پیاز را در روغن سرخ کرده و 8 عدد از تخم مرغها را آب پز می کنیم.

کوفته ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن4قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
گوجه فرنگی2عدد
تخم مرغ1عدد
خیار شور100گرم
نان سفید20گرم
جعفری50گرم
فیله ماهی بی استخوان1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کوفته ماهی گوشت ماهی را چرخ کرده، سپس تخم مرغ، جعفری، نان سفید، پیاز، نمک و فلفل را به آن می افزاییم و خوب ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند.
بعد آنرا به شکل دلخواه در آورده و در آرد می غلتانیم و سپس در روغن سرخ می کنیم. بعد کوفته ها را به همراه خیارشور و گوجه فرنگی سرو می کنیم.

کوفته مرغ

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
فلفل سیاه0به مقدار کافی
نمک0به مقدار کافی
لیمو ترش3عدد
تخم مرغ2عدد
روغن4قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
جعفری1قاشق سوپخوری
گوشت مرغ چرخ کرده500گرم
گوشت چرخ کرده500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس مواد کوفته را به شکل دلخواه در آورده و کوفته ها را در روغن سرخ می کنیم. بعد با کمی آب می گذاریم تا خوب پخته شوند. در آخر آنرا با لیمو ترش سرو می کنیم.
کوفته مرغ گوشت و مرغ چرخ شده را با تخم مرغ مخلوط کرده سپس آرد، جعفری، نمک و فلفل و زردچوبه را به آن می افزاییم و ورز می دهیم.

کوفته نخودچی

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
تخم مرغ2عدد
پیاز4عدد
روغن400گرم
نعناع خشک100گرم
آرد نخودچی700گرم
دنبه200گرم
گوشت1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سپس مواد کوفته را به شکل دلخواه در آورده و کوفته ها را در روغن تفت می دهیم. بقیه پیاز را به همراه نعناع سرخ کرده و به آن نمک، فلفل و ادویه و آب می افزاییم و می گذاریم تا بجوشد.
کوفته نخودچی گوشت، دنبه و 2 عدد پیاز را دوبار چرخ می کنیم و با تخم مرغ، آرد نخودچی، نمک، فلفل، ادویه و کمی روغن مخلوط کرده و ورز می دهیم. بعد کوفته ها را در آن می چینیم و حرارت را کم می کنیم تا کوفته ها کاملاً بپزند.

کوفته کباب

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زیره1قاشق چایخوری
فلفل دلمه4عدد
پیاز2عدد
کره50گرم
گوشت750گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 در صورت تمایل می توانیم کمی زیره به مایه کباب اضافه کنیم. فلفل دلمه ای ها را قطعه قطعه کرده، کوفته ها و تکه های فلفل دلمه ای را یک در میان به سیخ می کشیم و روی کوفته ها کره می مالیم و آنها را کباب می کنیم.
کوفته کباب گوشت را چرخ کرده، با پیاز خرد شده و نمک و فلفل مخلوط می کنیم و از این مایه کوفته های کوچک درست می کنیم.

کوکو ها

کوکوی اسفناج

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن100گرم
جوش شیرین1قاشق چایخوری
آرد2قاشق سوپخوری
پودر سیر0.5قاشق چایخوری
تخم مرغ5عدد
اسفناج1.5کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 پس از داغ شدن روغن مایه کوکو را روی آن ریخته، حرارت را ملایم می کنیم.
کوکوی اسفناج اسفناج را خرد کرده با نمک و کمی آب نیم پز می کنیم.
تخم مرغ، پودر سیر، جوش شیرین، آرد، نمک و فلفل را به اسفناج نیم پز اضافه کرده و هم می زنیم. پس از پخته شدن یک طرف کوکو، آنرا برگردانده تا طرف دیگر هم پخته شود.

کوکوی بادمجان

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن100گرم
پیاز3عدد
تخم مرغ5عدد
بادمجان5عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کوکوی بادمجان پیازها را خرد کرده و در روغن سرخ می کنیم. بادمجانهای حلقه حلقه را هم سرخ کرده، پس از کمی خنک شدن تخم مرغ، نمک و فلفل و پیاز داغ را به آن اضافه می کنیم و کاملاً می زنیم. بعد این مواد را در روغن داغ ریخته و حرارت را کم می کنیم. پس از برشته شدن زیر کوکو، آنرا برگردانده تا روی آن هم برشته شود.

کوکوی باقلا

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن80گرم
جوش شیرین1قاشق چایخوری
تخم مرغ5عدد
باقلا1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کوکوی باقلا باقلا را با نمک و آب پخته، بعد آنرا چرخ می کنیم. تخم مرغ، جوش شیرین، نمک و فلفل را به باقلای چرخ شده اضافه کرده و مخلوط می کنیم.
سپس این مواد را در روغن داغ ریخته و پس از پخته شدن یک طرف آن، طرف دیگر را می پزیم.

کوکوی تره و مغز گردو

مواد لازم

نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
آرد2قاشق سوپخوری
تخم مرغ6عدد
روغن150گرم
مغز گردو300گرم
تره600گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7
کوکوی تره و مغز گردو مغز گردو را چرخ کرده با تره خرد شده، تخم مرغ، آرد، نمک، فلفل و ادویه مخلوط می کنیم. بعد این مواد را در روغن داغ ریخته، پس از پخته شدن یک طرف، طرف دیگر کوکو را می پزیم.

کوکوی سبزی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
جوش شیرین1قاشق چایخوری
آرد2قاشق سوپخوری
تخم مرغ5عدد
روغن100گرم
سبزی کوکو500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 سبزی(شوید، جعفری،گشنیز،تره، سیر تازه) خرد شده را نیز به مواد اضافه می کنیم.
روغن را در ماهیتابه داغ کرده، مواد کوکو را می ریزیم و روی کوکو را صاف می کنیم. پس از پخته شدن یک طرف کوکو، آنرا با چنگال برگردانده تا طرف دیگر هم برشته شود. کوکوی سبزی تخم مرغها را با جوش شیرین، آرد، نمک و فلفل کاملاً می زنیم تا مخلوط شود. بعد از برگرداندن کوکو دیگر نیازی نیست در ماهیتابه را گذاشت.

کوکوی سبزی و گردو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن100گرم
زعفران0.5قاشق چایخوری
آرد2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ5عدد
مغز گردو2پیمانه
سبزی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 بعد از پخته شدن یک طرف کوکو را برگردانده تا طرف دیگر هم پخته شود. می توان از کاهو و گوجه فرنگی برای تزئین این کوکو استفاده کرد. پیاز خرد شده را با گردوی چرخ شده در روغن سرخ کرده، سپس به مواد قبلی اضافه می کنیم. روغن را داغ کرده و مواد را روی آن ریخته تا بپزد.
کوکوی سبزی و گردو سبزی(نعناع، جعفری) خرد شده را با تخم مرغها، آرد، نمک و فلفل و زعفران حل شده مخلوط می کنیم.

کوکوی سیب زمینی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن8قاشق سوپخوری
جوش شیرین1قاشق چایخوری
تخم مرغ5عدد
سیب زمینی500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 یک طرف کوکو که برشته شد، آنرا برگردانده تا طرف دیگر هم برشته شود. می توان از خیار شور و جعفری و گوجه فرنگی برای تزئین استفاده کرد.
کوکوی سیب زمینی سیب زمینی ها را با آب و نمک پخته، سپس رنده می کنیم. تخم مرغ، جوش شیرین، نمک و فلفل را به سیب زمینی رنده شده اضافه می کنیم. روغن را داغ کرده، مواد کوکو را در آن می ریزیم و حرارت را کم می کنیم.

کوکوی گل کلم

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
روغن4قاشق سوپخوری
رب گوجه فرنگی1قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ5عدد
گل کلم500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3 پس از پخته شدن یک طرف، طرف دیگر را هم می پزیم.
سپس پیاز و کلم را چرخ کرده، تخم مرغ، رب گوجه، زعفران، نمک و فلفل را به مواد چرخ شده اضافه می کنیم و هم می زنیم. مواد کوکو را روی روغن داغ می ریزیم.
کوکوی گل کلم کلم را با کمی آب و نمک به مدت 10 دقیقه می پزیم.

کوکوی گوشت

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
پیاز2عدد
تخم مرغ6عدد
روغن100گرم
گوشت400گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کوکوی گوشت گوشت را با یک عدد پیاز آب پز کرده، سپس چرخ می کنیم. پیاز دوم را رنده کرده، همراه با آرد، زعفران حل شده، نمک و فلفل و تخم مرغ به گوشت چرخ شده اضافه کرده و مواد را با هم مخلوط می کنیم. روغن را داغ کرده، مواد کوکو را روی آن می ریزیم و حرارت را کم می کنیم تا کوکوی گوشت مغز پخت شود و بعد کوکو را برگردانده تا طرف دیگر آن هم برشته شود.

کوکوی لوبیا سبز

مواد لازم

زرد چوبه0به مقدار کافی
نمک و فلفل و ادویه0به مقدار کافی
آرد سوخاری3قاشق سوپخوری
پیاز1عدد
تخم مرغ6عدد
روغن150گرم
لوبیا سبز500گرم

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5 مواد را در روغن داغ ریخته، پس از سرخ شدن یک طرف کوکو، طرف دیگر را هم سرخ می کنیم.
کوکوی لوبیا سبز لوبیا سبز را خرد کرده با کمی آب می پزیم، سپس در مقداری روغن سرخ می کنیم. پیاز را خلال کرده و به لوبیا سبز می افزاییم و تفت می دهیم. تخم مرغها، نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه آرد سوخاری را به پیاز و لوبیا سبز اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم.

کوکوی ماهی

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
روغن4قاشق سوپخوری
آرد سوخاری1قاشق سوپخوری
جعفری خرد شده300گرم
پیاز2عدد
تخم مرغ8عدد
ماهی سفید1کیلو

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 مواد کوکو را در روغن داغ ریخته، دو طرف کوکو را برشته می کنیم. بعد تخم مرغها، جعفری، آرد سوخاری، پیاز رنده شده، زعفران، نمک و فلفل را به ماهی چرخ شده اضافه کرده و کاملاً هم می زنیم تا مواد با هم مخلوط شوند.
کوکوی ماهی ماهی را در روغن سرخ کرده، سپس تیغ هایش را در آورده و چرخ می کنیم.

کوکوی مرغ

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
آرد سوخاری2قاشق سوپخوری
روغن200گرم
پیاز200گرم
تخم مرغ8عدد
مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 7 مواد کوکو را در روغن داغ ریخته، پس از سرخ شدن یک طرف کوکو، طرف دیگر را سرخ می کنیم.
کوکوی مرغ مرغ را آب پز کرده و چرخ می کنیم. پیاز رنده شده را با تخم مرغها، آرد، زعفران حل شده، نمک و فلفل به مرغ چرخ شده اضافه می کنیم و هم می زنیم.

کوکوی مغز

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
زعفران0.5قاشق چایخوری
روغن6قاشق سوپخوری
جعفری50گرم
فلفل دلمه1عدد
گوجه فرنگی2عدد
تخم مرغ5عدد
مغز گوسفند4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 3
کوکوی مغز ابتدا مغزها را با آب و نمک به مدت 5 دقیقه می پزیم. بعد چرخ می کنیم. تخم مرغ، جعفری، زعفران، نمک و فلفل را به مغزهای چرخ شده اضافه کرده و خوب می زنیم تا مخلوط شوند. مواد کوکو را در روغن داغ ریخته و دو طرف کوکو را سرخ می کنیم. این کوکو را می توان با گوجه فرنگی و فلفل دلمه ای تزئین کرد.

کوکوی کدو

مواد لازم

نمک و فلفل0به مقدار کافی
روغن100گرم
پیاز3عدد
تخم مرغ5عدد
کدو6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 5
کوکوی کدو پیازها را خرد کرده، در روغن سرخ می کنیم. کدوی رنده شده را نیز در روغن سرخ می کنیم. بعد این مواد را مخلوط کرده، در روغن داغ می ریزیم تا پخته شود.وقتی زیر کوکو پخته شد، آنرا برمی گردانیم تا روی آن هم پخته شود. وقتی پیاز و کدو کمی خنک شدند، تخم مرغها، نمک و فلفل را به آنها اضافه می کنیم.

کیک ها

کیک آلبالو

مواد لازم

شکر ساییده6قاشق سوپخوری
شیر1فنجان
پودر خامه5قاشق سوپخوری
دارچین1قاشق مربا خوری
هل1قاشق مربا خوری
نمک میوه1قاشق چایخوری
پودر کیک2قاشق مربا خوری
گردو خرد شده1پیمانه
روغن0.5پیمانه
ماست0.5پیمانه
شکر1پیمانه
آلبالو1.5پیمانه
آرد2پیمانه
تخم مرغ7عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس شکر را اضافه کرده و مجدداً هم می زنیم . کرم خامه ای آماده شده را روی کیک مالیده و آن را با آلبالو تزئین می کنیم.
سپس کیک را از فر در آورده می گذاریم، کاملاً سرد شود. در این فاصله پودر خامه را با شیر مخلوط کرده با همزن می زنیم تا پف کند. در آخر روغن را اضافه کرده، کیک را در ظرف مخصوص می ریزیم و آن را در فر از قبل روشن شده می گذاریم تا پخته شود.
پودر کیک و ماست را با هم مخلوط کرده و به مایع می افزاییم سپس آرد، نمک میوه، هل، دارچین، آلبالو و گردو را اضافه کرده به صورت دورانی هم می زنیم، که پف کیک نخوابد. کیک آلبالو تخم مرغها و شکر را به مدت 20 دقیقه با همزن می زنیم.

کیک اسفنجی

مواد لازم

هل1قاشق سوپخوری
شکر10قاشق سوپخوری
آرد10قاشق سوپخوری
روغن1پیمانه
تخم مرغ10عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 آرد و هل را به زرده و سفیده تخم مرغ اضافه کرده و با حالت دورانی هم می زنیم تا مخلوط آرد کاملاً یکنواخت شود. در آخر روغن را افزوده و مایع کیک را در قالب می ریزیم و آنرا در فر می گذاریم. کیک اسفنجی زرده های تخم مرغ را با شکر می زنیم تا کرم رنگ شود. سفیده ها را هم به حدی زده تا پف کرده و از ظرف جدا نشوند.

کیک با قالب آلمانی

مواد لازم

وانیل0.25قاشق چایخوری
پودر کیک1قاشق سوپخوری
روغن150گرم
شکر500گرم
آرد500گرم
تخم مرغ15عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کیک با قالب آلمانی تخم مرغ ها را با شکر به مدت 20 دقیقه می زنیم. سپس آرد و پودر کیک را به تخم مرغ اضافه کرده و هم می زنیم. در آخر روغن و وانیل را افزوده و مایع کیک را هم میزنیم. بعد آن را در فر از قبل گرم شده می گذاریم.

کیک بادامی

مواد لازم

پودر کیک1قاشق سوپخوری
وانیل0.3قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق چایخوری
بادام1پیمانه
گردو خرد شده0.5پیمانه
بادام خرد شده0.5پیمانه
ماست0.5پیمانه
روغن0.5پیمانه
شکر2پیمانه
آرد2پیمانه
تخم مرغ7عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کیک بادامی تخم مرغ و شکر را تا حدی می زنیم که سفید رنگ شود.
ماست و جوش شیرین را با هم مخلوط کرده و به تخم مرغ می افزاییم.
در این مرحله آرد، گردو، بادام، روغن، پودر کیک و وانیل را اضافه کرده و با حرکت دورانی کیک را هم می زنیم. قالب کیک را چرب کرده و مایع را در آن می ریزیم و آن را در فر از قبل گرم شده می گذاریم.
وقتی کیک پخت، شیره قند را روی آن ریخته، با بادام کیک را تزئین می کنیم.

کیک حلقه ای کاکائو

مواد لازم

آب گرم0.5پیمانه
بکینگ پودر0.5قاشق سوپخوری
قهوه1قاشق سوپخوری
پودر کاکائو1قاشق سوپخوری
خامه150گرم
کره100گرم
شکر100گرم
آرد100گرم
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 قالب های حلقه ای را چرب کرده و مایع کیک را در آنها می ریزیم و به مدت 45 دقیقه در فر می گذاریم. بعد از این مدت کیک را از فر در آورده و می گذاریم سرد شود. سپس خامه را روی آن می ریزیم و کیک را سرو می کنیم.
کیک حلقه ای کاکائو تخم مرغ، شکر و کره را خوب می زنیم تا کاملاً با هم مخلوط شوند. سپس به تدریج آرد، بکینگ پودر و کاکائو را به مایع اضافه کرده و هم می زنیم. در آخر قهوه را در آب حل کرده و به مایع کیک می افزاییم.

کیک خرما

مواد لازم

ادویه شیرین1قاشق چایخوری
بکینگ پودر0.5قاشق مربا خوری
روغن150گرم
شکر150گرم
خرمای خرد شده1پیمانه
شیر0.5پیمانه
گردو خرد شده0.5پیمانه
آرد0.25پیمانه
تخم مرغ3عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کیک خرما تخم مرغ، کره و شکر را با هم مخلوط می کنیم. سپس به تدریج آرد، بکینگ پودر، شیر، خرما، گردو و ادویه شیرین را اضافه کرده و هم می زنیم تا مخلوطی نرم و رقیق به دست آید. قالب را چرب کرده و مایع کیک را در آن می ریزیم و به مدت 1 ساعت آنرا در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود.

کیک ساده

مواد لازم

آب جوش1.5پیمانه
وانیل1قاشق چایخوری
پودر کیک1قاشق مربا خوری
شکر10قاشق سوپخوری
آرد10قاشق سوپخوری
تخم مرغ10عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس بلافاصله سفیده، زرده، شکر و آب جوش را با هم مخلوط کرده، آرد، پودر کیک و وانیل را نیز می افزاییم و مایع را به صورت دورانی هم می زنیم. کیک ساده زرده تخم مرغ ها را با شکر به حدی می زنیم تا کرم رنگ شود. سفیده ها را نیز می زنیم تا پف کرده و از ظرف جدا نشود.
بعد مایع کیک را در قالب چرب شده می ریزیم و به مدت نیم ساعت در فر می گذاریم تا بپزد.

کیک سیب یا اسلو

مواد لازم

آبلیمو1قاشق سوپخوری
پوست لیمو1قاشق چایخوری
بکینگ پودر2قاشق چایخوری
پودر قند0.5پیمانه
روغن0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
سیب1عدد
تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 0.6 خمیر را پهن کرده و دایره هایی به قطر دلخواه درست می کنیم. بعد آن را در قالب کیک گذاشته و ترکیب سیب را روی آن می ریزیم.
بقیه خمیر را پهن کرده و به شکل نوار باریک می بریم و به صورت مشبک آنرا روی سیب می گذاریم و به مدت 40 دقیقه در فر می گذاریم تا پخته شود. کیک سیب یا اسلو سیب پخته را پوست گرفته و خلال می کنیم. سپس آنرا با شکر، رنده پوست لیمو و آبلیمو می پزیم.
وقتی مواد نرم و کشدار شد، آرد، بکینگ پودر، روغن جامد و نیمی از شکر و تخم مرغ را به آن اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. سپس بقیه شکر را نیز به مایع کیک می افزاییم.

کیک شکلاتی

مواد لازم

خامه1فنجان
پودر کیک1قاشق مربا خوری
وانیل1قاشق چایخوری
مغز گردو0.3پیمانه
مغز فندق0.3پیمانه
مغز بادام کوبیده0.3پیمانه
شکر2پیمانه
روغن1پیمانه
آرد1پیمانه
شکلات تخته ای200گرم
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کیک شکلاتی تخم مرغ و شکر را تا حدی می زنیم تا کرم رنگ شود.
در این فاصله شکلات تخته ای را روی بخار قرار می دهیم تا آب شود. بعد آنرا با خامه مخلوط کرده، روی کیک می مالیم.
سپس آرد، پودر کیک، مغز فندق، گردو، بادام، روغن و وانیل را نیز به تخم مرغ اضافه کرده و با هم مخلوط می کنیم. قالب کیک را چرب کرده، مایع را در آن می ریزیم و به مدت 40 دقیقه در فر می گذاریم تا پخته شود.

کیک شیری

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
پودر کیک1قاشق سوپخوری
روغن1.5پیمانه
شکر1.5پیمانه
شیر2پیمانه
آرد3پیمانه
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 قالب را چرب کرده و مایع کیکی را در آن می ریزیم و آنرا به مدت نیم ساعت در فر می گذاریم تا پخته شود. کیک شیری تخم مرغ و شکر را به مدت 20 دقیقه با هم زن می زنیم.
بعد شیر، گلاب و وانیل را اضافه کرده با هم مخلوط می کنیم. سپس به تدریج آرد، پودر کیک و روغن را اضافه کرده و مایع را هم می زنیم تا یکنواخت شود.

کیک گردوئی

مواد لازم

وانیل0.5قاشق چایخوری
جوش شیرین0.5قاشق چایخوری
کاکائو3قاشق مربا خوری
روغن1قاشق سوپخوری
آرد1قاشق سوپخوری
پودر نان سوخاری0.5پیمانه
پودر گردو300گرم
شکر250گرم
تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 قالب کیک را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع کیک را در آن می ریزیم و به مدت 40 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود. کیک گردوئی زرده تخم مرغ و شکر را به مدت 20 دقیقه با هم زن می زنیم.
سفیده تخم مرغ را نیز جداگانه زده و به همراه پودر نان سوخاری، کاکائو، گردو، وانیل و جوش شیرین به زرده اضافه و خوب با هم مخلوط می کنیم تا مایع کاملاً یکنواخت شود.

کیک لیمو

مواد لازم

نمک0.3قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق سوپخوری
پوست لیمو1قاشق سوپخوری
کره4قاشق سوپخوری
شیر0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
آرد1پیمانه
زرده تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع را در آن می ریزیم و به مدت 45 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود. کره، شیر، آرد و نمک را به تخم مرغ اضافه کرده و خوب می زنیم. رنده پوست پرتقال یا لیمو ترش را به همراه جوش شیرین به مایع اضافه کرده و مایع کیک را هم می زنیم.
کیک لیمو زرده تخم مرغ و شکر را تا حدی می زنیم تا سفید رنگ شود.

کیک ماست

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق مربا خوری
روغن0.5پیمانه
شکر1.5پیمانه
ماست ترش3پیمانه
آرد3پیمانه
تخم مرغ4عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 قالب را چرب کرده و مایع را در آن می ریزیم و به مدت نیم ساعت کیک را در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود.
بعد ماست و جوش شیرین را اضافه می کنیم. سپس به تدریج آرد و وانیل و روغن را به مایع اضافه کرده و هم می زنیم تا مایع یکنواخت شود.
کیک ماست تخم مرغها را با شکر تا حدی می زنیم تا کرم رنگ شود.

کیک موزی

مواد لازم

وانیل1قاشق چایخوری
نمک میوه1قاشق چایخوری
پودر کیک1قاشق مربا خوری
پودر قند8قاشق سوپخوری
کاکائو2قاشق سوپخوری
پودر خامه5قاشق سوپخوری
موز4عدد
شیر1فنجان
ماست0.5پیمانه
روغن مایع0.5پیمانه
شکر1پیمانه
آرد2پیمانه
تخم مرغ8عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 سپس ماست و پودر کیک را اضافه می کنیم و مایع را با دست هم می زنیم. بعد آرد، نمک میوه، وانیل و روغن را اضافه کرده و به صورت دورانی هم می زنیم تا پف کیک نخوابد.
کیک موزی تخم مرغ ها و شکر را تا حدی می زنیم تا کرم رنگ شود. قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع را در آن می ریزیم و به مدت 45 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود.
برای درست کردن خامه، شیر را با پورد خامه به حدی می زنیم تا پف کند. سپس شکر را اضافه کرده و مجدداً می زنیم. بعد مقداری از خامه را با کاکائو مخلوط کرده و برای تزئین کیک استفاده می کنیم. بعد از پخت کیک را از وسط بریده، خامه را می مالیم و بعد ورقه های موز را روی خامه می چینیم و مجدداً لایه کیک را روی آن قرار می دهیم و تمام قسمتهای کیک را با خامه تزئین می کنیم.

کیک نارگیل - گیلاس

مواد لازم

بکینگ پودر2قاشق چایخوری
گیلاس2قاشق مربا خوری
نارگیل خشک شده1پیمانه
پودر قند1پیمانه
روغن جامد0.5پیمانه
آرد1.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع کیک را در آن می ریزیم و بقیه گیلاسها را در مایع فرو می کنیم. کیک را به مدت 1 ساعت در فر از قبل گرم شدن می گذاریم تا پخته شود.
کیک نارگیل - گیلاس آرد، بکینگ پودر و روغن را با هم مخلوط کرده، پودر قند و نارگیل و 3/2 (دوسوم) گیلاسها(پخته شده با شکر) را به آن می افزاییم. تخم مرغها را نیز می زنیم و به مواد قبل اضافه می کنیم.

کیک نقره ای

مواد لازم

هل ساییده1قاشق مربا خوری
پودر کیک1قاشق چایخوری
شکر4قاشق سوپخوری
آرد7قاشق سوپخوری
روغن1فنجان
سفیده تخم مرغ6عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 بعد شکر را به آن اضافه کرده و می زنیم تا شکر حل شود. سپس آرد، پودر کیک، هل و روغن را اضافه کرده و به صورت دورانی هم می زنیم تا پف کیک نخوابد.
قالب را چرب کرده، مایع را در آن می ریزیم و به مدت 40 دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار می دهیم تا پخته شود.
بعد از پخته شدن، کیک را از وسط بریده و وسط آن را خامه می ریزیم. سپس دو لایه کیک را روی هم قرار می دهیم و تمام قسمتهای کیک را با خامه تزئین می کنیم. کیک نقره ای سفیده تخم مرغ را به حدی می زنیم تا پف کند و از ظرف جدا نشود.

کیک کشمشی - پرتقالی

مواد لازم

بکینگ پودر2قاشق چایخوری
کشمش0.5پیمانه
روغن0.5پیمانه
شکر0.5پیمانه
شیر1پیمانه
آرد2پیمانه
پرتقال2عدد
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع کیک را در آن می ریزیم و به مدت 15 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود.
کیک کشمشی - پرتقالی تخم مرغ و وانیل را با هم مخلوط کرده، سپس آرد، بکینگ پودر و روغن و شکر را به آن اضافه می کنیم. بعد شیر، کشمش و پرتقالهای خرد شده را به مواد افزوده و مایع را خوب هم می زنیم تا یکنواخت شود.

کیک یزدی

مواد لازم

هل1قاشق چایخوری
جوش شیرین1قاشق چایخوری
ماست0.5پیمانه
روغن مایع1پیمانه
شکر1پیمانه
آرد1.5پیمانه
تخم مرغ2عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0 کاغذ روغنی را در قالبهای کیک یزدی گذاشته و 3/2 (دوسوم) قالب را با مایع کیک پر می کنیم. سپس قالبها را به مدت 20 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا کیک ها پخته شوند.
کیک یزدی تخم مرغ، شکر، ماست، روغن و جوش شیرین و هل را با هم مخلوط کرده، خوب هم می زنیم. سپس به تدریج آرد را اضافه کرده و هم می زنیم تا مایع یکنواخت شود.

کیک یک تخم مرغی

مواد لازم

جوش شیرین0.5قاشق چایخوری
بکینگ پودر1.5قاشق مربا خوری
روغن مایع1پیمانه
ماست1پیمانه
شیر2پیمانه
شکر1.5پیمانه
آرد4.5پیمانه
تخم مرغ1عدد

طرز تهیه

تعداد نفرات : 0
کیک یک تخم مرغی تخم مرغ و شکر را تا حدی می زنیم که سفید رنگ شود.
بعد روغن را اضافه کرده، سپس شیر و ماست را می ریزیم و به هم زدن ادامه می دهیم. آرد، بکینگ پودر و جوش شیرین را با هم مخلوط کرده و به مواد قبلی می افزاییم و به صورت دورانی هم می زنیم.
قالب را چرب کرده، آرد پاشی می کنیم و مایع را در آن می ریزیم و به مدت 45 دقیقه در فر از قبل گرم شده می گذاریم تا پخته شود.

درباره مرکز تحقیقات رایانه‌اي قائمیه اصفهان

بسم الله الرحمن الرحیم
جاهِدُوا بِأَمْوالِكُمْ وَ أَنْفُسِكُمْ في سَبيلِ اللَّهِ ذلِكُمْ خَيْرٌ لَكُمْ إِنْ كُنْتُمْ تَعْلَمُونَ (سوره توبه آیه 41)
با اموال و جانهای خود، در راه خدا جهاد نمایید؛ این برای شما بهتر است
اگر بدانید حضرت رضا (علیه السّلام): خدا رحم نماید بنده‌ای که امر ما را زنده (و برپا) دارد ... علوم و دانشهای ما را یاد گیرد و به مردم یاد دهد، زیرا مردم اگر سخنان نیکوی ما را (بی آنکه چیزی از آن کاسته و یا بر آن بیافزایند) بدانند هر آینه از ما پیروی (و طبق آن عمل) می کنند
بنادر البحار-ترجمه و شرح خلاصه دو جلد بحار الانوار ص 159
بنیانگذار مجتمع فرهنگی مذهبی قائمیه اصفهان شهید آیت الله شمس آبادی (ره) یکی از علمای برجسته شهر اصفهان بودند که در دلدادگی به اهلبیت (علیهم السلام) بخصوص حضرت علی بن موسی الرضا (علیه السلام) و امام عصر (عجل الله تعالی فرجه الشریف) شهره بوده و لذا با نظر و درایت خود در سال 1340 هجری شمسی بنیانگذار مرکز و راهی شد که هیچ وقت چراغ آن خاموش نشد و هر روز قوی تر و بهتر راهش را ادامه می دهند.
مرکز تحقیقات قائمیه اصفهان از سال 1385 هجری شمسی تحت اشراف حضرت آیت الله حاج سید حسن امامی (قدس سره الشریف) و با فعالیت خالصانه و شبانه روزی تیمی مرکب از فرهیختگان حوزه و دانشگاه، فعالیت خود را در زمینه های مختلف مذهبی، فرهنگی و علمی آغاز نموده است.
اهداف :دفاع از حریم شیعه و بسط فرهنگ و معارف ناب ثقلین (کتاب الله و اهل البیت علیهم السلام) تقویت انگیزه جوانان و عامه مردم نسبت به بررسی دقیق تر مسائل دینی، جایگزین کردن مطالب سودمند به جای بلوتوث های بی محتوا در تلفن های همراه و رایانه ها ایجاد بستر جامع مطالعاتی بر اساس معارف قرآن کریم و اهل بیت علیهم السّلام با انگیزه نشر معارف، سرویس دهی به محققین و طلاب، گسترش فرهنگ مطالعه و غنی کردن اوقات فراغت علاقمندان به نرم افزار های علوم اسلامی، در دسترس بودن منابع لازم جهت سهولت رفع ابهام و شبهات منتشره در جامعه عدالت اجتماعی: با استفاده از ابزار نو می توان بصورت تصاعدی در نشر و پخش آن همت گمارد و از طرفی عدالت اجتماعی در تزریق امکانات را در سطح کشور و باز از جهتی نشر فرهنگ اسلامی ایرانی را در سطح جهان سرعت بخشید.

از جمله فعالیتهای گسترده مرکز :
الف)چاپ و نشر ده ها عنوان کتاب، جزوه و ماهنامه همراه با برگزاری مسابقه کتابخوانی
ب)تولید صدها نرم افزار تحقیقاتی و کتابخانه ای قابل اجرا در رایانه و گوشی تلفن سهمراه
ج)تولید نمایشگاه های سه بعدی، پانوراما ، انیمیشن ، بازیهاي رایانه اي و ... اماکن مذهبی، گردشگری و...
د)ایجاد سایت اینترنتی قائمیه www.ghaemiyeh.com جهت دانلود رایگان نرم افزار هاي تلفن همراه و چندین سایت مذهبی دیگر
ه)تولید محصولات نمایشی، سخنرانی و ... جهت نمایش در شبکه های ماهواره ای
و)راه اندازی و پشتیبانی علمی سامانه پاسخ گویی به سوالات شرعی، اخلاقی و اعتقادی (خط 2350524)
ز)طراحی سیستم هاي حسابداري ، رسانه ساز ، موبایل ساز ، سامانه خودکار و دستی بلوتوث، وب کیوسک ، SMS و...
ح)همکاری افتخاری با دهها مرکز حقیقی و حقوقی از جمله بیوت آیات عظام، حوزه های علمیه، دانشگاهها، اماکن مذهبی مانند مسجد جمکران و ...
ط)برگزاری همایش ها، و اجرای طرح مهد، ویژه کودکان و نوجوانان شرکت کننده در جلسه
ی)برگزاری دوره های آموزشی ویژه عموم و دوره های تربیت مربی (حضوری و مجازی) در طول سال
دفتر مرکزی: اصفهان/خ مسجد سید/ حد فاصل خیابان پنج رمضان و چهارراه وفائی / مجتمع فرهنگي مذهبي قائميه اصفهان
تاریخ تأسیس: 1385 شماره ثبت : 2373 شناسه ملی : 10860152026
وب سایت: www.ghaemiyeh.com ایمیل: Info@ghaemiyeh.com
فروشگاه اینترنتی: www.eslamshop.com
تلفن 25-2357023- (0311) فکس 2357022 (0311) دفتر تهران 88318722 (021) بازرگانی و فروش 09132000109 امور کاربران 2333045(0311)
نکته قابل توجه اینکه بودجه این مرکز؛ مردمی ، غیر دولتی و غیر انتفاعی با همت عده ای خیر اندیش اداره و تامین گردیده و لی جوابگوی حجم رو به رشد و وسیع فعالیت مذهبی و علمی حاضر و طرح های توسعه ای فرهنگی نیست، از اینرو این مرکز به فضل و کرم صاحب اصلی این خانه (قائمیه) امید داشته و امیدواریم حضرت بقیه الله الاعظم عجل الله تعالی فرجه الشریف توفیق روزافزونی را شامل همگان بنماید تا در صورت

امکان در این امر مهم ما را یاری نمایندانشاالله.
شماره حساب 621060953 ، شماره کارت :6273-5331-3045-1973و شماره حساب شبا : IR90-0180-0000-0000-0621-0609-53به نام مرکز تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان نزد بانک تجارت شعبه اصفهان – خیابان مسجد سید
ارزش کار فکری و عقیدتی
الاحتجاج - به سندش، از امام حسین علیه السلام -: هر کس عهده دار یتیمی از ما شود که محنتِ غیبت ما، او را از ما جدا کرده است و از علوم ما که به دستش رسیده، به او سهمی دهد تا ارشاد و هدایتش کند، خداوند به او می‌فرماید: «ای بنده بزرگوار شریک کننده برادرش! من در کَرَم کردن، از تو سزاوارترم. فرشتگان من! برای او در بهشت، به عدد هر حرفی که یاد داده است، هزار هزار، کاخ قرار دهید و از دیگر نعمت‌ها، آنچه را که لایق اوست، به آنها ضمیمه کنید».
التفسیر المنسوب إلی الإمام العسکری علیه السلام: امام حسین علیه السلام به مردی فرمود: «کدام یک را دوست‌تر می‌داری: مردی اراده کشتن بینوایی ضعیف را دارد و تو او را از دستش می‌رَهانی، یا مردی ناصبی اراده گمراه کردن مؤمنی بینوا و ضعیف از پیروان ما را دارد، امّا تو دریچه‌ای [از علم] را بر او می‌گشایی که آن بینوا، خود را بِدان، نگاه می‌دارد و با حجّت‌های خدای متعال، خصم خویش را ساکت می‌سازد و او را می‌شکند؟».
[سپس] فرمود: «حتماً رهاندن این مؤمن بینوا از دست آن ناصبی. بی‌گمان، خدای متعال می‌فرماید: «و هر که او را زنده کند، گویی همه مردم را زنده کرده است»؛ یعنی هر که او را زنده کند و از کفر به ایمان، ارشاد کند، گویی همه مردم را زنده کرده است، پیش از آن که آنان را با شمشیرهای تیز بکشد».
مسند زید: امام حسین علیه السلام فرمود: «هر کس انسانی را از گمراهی به معرفت حق، فرا بخواند و او اجابت کند، اجری مانند آزاد کردن بنده دارد».


قائمیه
مرکز تحقیقات رایانه‌ای
اصفهان
WWW
برای داشتن کتابخانه های تخصصی
دیگر به سایت این مرکز به نشانی
www.Ghaemiyeh.com
www.Ghaemiyeh.net
www.Ghaemiyeh.org
www.Ghaemiyeh.ir
مراجعه و برای سفارش با ما تماس بگیرید.
۰۹۱۳ ۲۰۰۰ ۱۰۹